

# 開放機器紹介

## 味認識装置

### ■機器の概要

味認識装置は、様々な呈味成分に対して幅広い選択性を持つ「人工脂質膜型味覚センサー」により、味の違いを数値化することができます。新製品の味覚設計や他社製品との味覚の違いを把握することができます。また、賞味期限の設定等の品質管理などに利用できます。

### ■活用事例の内容

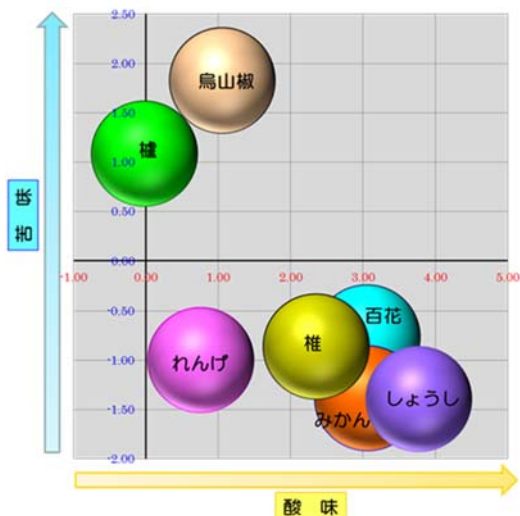
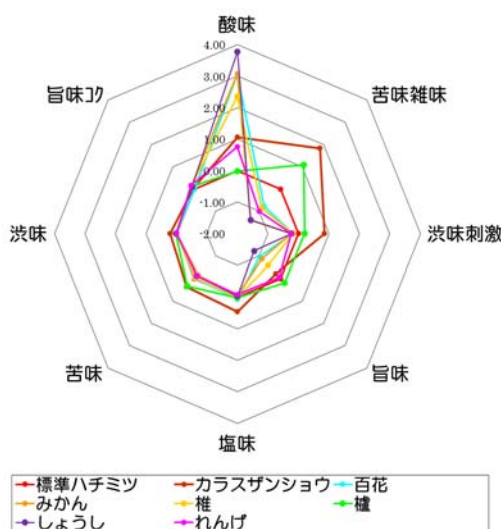
活用例：7種類の花蜂蜜について、味認識分析により味覚の違いを数値化しました。その結果、酸味、苦味雑味、旨味において花の違いによる蜂蜜の味の差別化が可能となりました。



はげ  
櫨の花



はげ  
櫨蜂蜜



花の違いによる蜂蜜の味の差別化

### ■仕様・留意事項

#### 主な仕様

メーカー名：インテリジェントセンサーテクノロジー(株)

型式：TS-5000Z-YG

仕様：

- ①口に含んだ際の味（先味）：酸味・渋味刺激・苦味雑味・塩味・旨味の相対評価が可能です。
- ②食べ物を飲み込んだ後に残る味（後味）：旨味コク・渋味・苦味の相対評価が可能です。

#### 留意事項

測定する食品によっては、センサーの持込みをお願いする場合があります。



本機器は、「平成25年度補正予算事業 地域新産業創出基盤強化事業（中国地域）」により整備しました。