

(2)味認識装置による味の数値化

技術的課題の内容	自社調味品の新製品を従来製品と工程を変えて製造した。味認識装置により味の違いを数値化したい。						
アプローチ	試料液を遠心分離・ろ過により回収し、電気伝導度を確認後、目的とする味センサー(渋味、旨味、酸味、苦味、塩味)を使い、測定する。						
使用機器	味認識装置、遠心分離機						
結果の要約	表 味認識装置での分析結果					 味認識装置	
		旨味	塩味	苦味雑味	渋味		酸味
	新製品	10.89	10.73	0.31	-0.29		-23.34
	従来製品	11.48	11.94	0.04	-0.21		-24.22
図表は、イメージ画像です							
味認識装置により、基準液と各サンプルの味の値を測定した。調味品の希釈液について味があると判定されたのは、塩味、渋味であった。従来製品と比較すると、人が感じられる差が見られたのは塩味のみであった。							
技術支援料	70,000円					想定事例で積算している技術支援料は、一般的な場合を想定したものです。ご依頼の内容によって変わります。	
補足	味センサーは、酸味センサー、塩味センサー、苦味センサー、渋みセンサー、うまみセンサー、甘味センサーがあります。測定方法により、苦味雑味、渋味刺激、うま味コクが計測できます。						



味認識装置