

味覚センサーを用いた 味質評価 コース

味覚センサーは世界初の食品の味を数値化する装置です。これまで味は舌で評価する以外なく、評価者によって味覚が異なるため、どうしても主観的な結果になってしまい、味を正確に共有しあうことが困難でした。味覚センサーはこの課題を解決します。つまり、味覚センサーを活用することは、センサーという統一された基準により味を数値化することで客観的に味を評価し、共有しあうことが可能です。活用方法の例としては、①ヒット商品の味を分析を基にした新製品開発、②競合品との比較による自社品の優位性 PR、③旨味を強くするなど最適加工方法の開発などが挙げられます。

基本 メニュー

内容

- ・ サンプル処理条件の検討
- ・ 味覚センサーを用いた評価（センサー：旨味、塩味、酸味、苦味、渋味）
- ・ 評価結果の解析
- ・ 官能試験票の作成支援（要望がある場合）

料金（税別）

- 1 サンプルあたり 5,000 円
- ※同時に比較可能なサンプル数は対照区を含み 10 サンプルまで

オプション メニュー

内容・料金（税別）

- 甘味の追加分析：使い捨てセンサー代追加
- その他の項目については要相談