

味覚センサー

味を数値化する装置です

「味のものさし」で味を客観的に評価できるとともに、グラフ、マップによりビジュアル的に味を表現します。

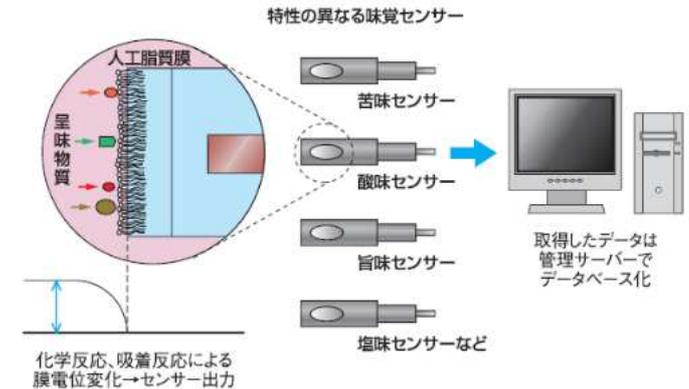


応答メカニズム

人間の味覚受容メカニズムを模倣した人工脂質膜を用い、様々な味物質との相互作用による膜電位の変化を、味の強さとして認識します。

センサーの特性を変えることにより、「旨味」や「苦味」など、味に対する選択性を持たせています。

味覚センサーの応答原理



ビジネス活用

マーケティング

- ◆ 地域差の把握・他社比較

商品開発

- ◆ 目標値、達成度の明確化・コストダウン

営業

- ◆ PRポイント・バイヤー、消費者への訴求

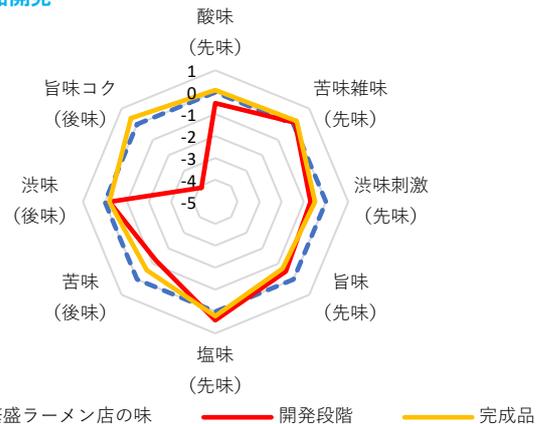
品質管理

- ◆ ロット間、工場間差の確認・異常の検知

品質保証

- ◆ クレーム対策・賞味期限の設定

活用例：商品開発



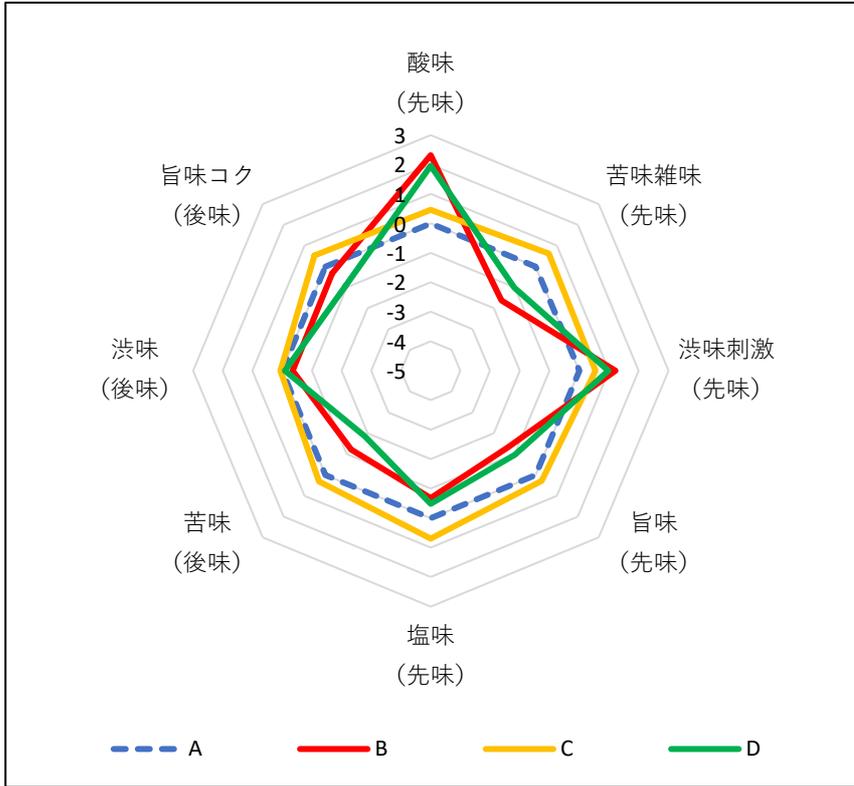
味覚項目

少量の苦味からくる“コク”の指標となる「苦味雑味」や、“旨味の余韻”を表す「旨味コク」など、他の分析機器では見ることでできない味覚項目があることが特徴です。

名称		味の特徴	センサー名
先味	酸味	有機酸等が呈する味	酸味センサー
	塩味	食塩のような無機塩由来の味	塩味センサー
	苦味雑味	苦味物質由来で、低濃度ではコクや雑味などの指標となる味	苦味センサー
	渋味刺激	渋味物質由来で、低濃度ではコクや雑味などの指標となる味	渋味センサー
	旨味	アミノ酸、核酸由来の味	旨味センサー
	甘味	ショ糖、グルコース、糖アルコールなどの味	甘味センサー
後味	苦味	コーヒーやビールなどの苦味	苦味センサー
	渋味	カテキン、タンニンなどが呈する味	渋味センサー
	旨味コク	旨味の余韻、コク	旨味センサー

レーダーチャート

味の総合的なバランスがひと目でわかります。



左図は、Aを基準とした場合の“各サンプルの味のバランス”を示したレーダーチャートです。

基準とどれだけ異なるのか、また、どのサンプルとバランスが似ているのかがわかります。

AとCは味のバランスが似ている。
⇒AとCは似た味と推測できる。

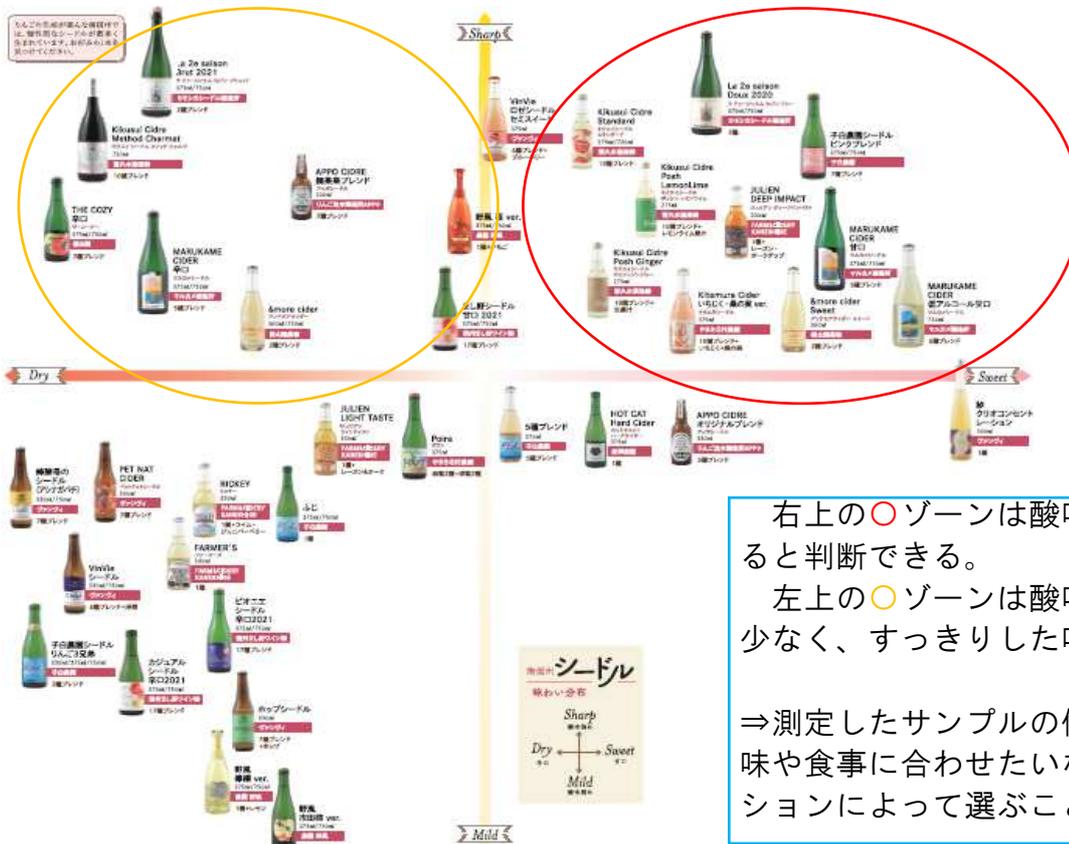
AとBは味のバランスが異なる。
BとDは味のバランスが似ている。
⇒BはAとは味が異なるが、Dと似た味であると推測できる。

マップ

サンプルの味の違いが詳細にわかります。(シードルの例)

マップ化することによりサンプルの詳細な位置関係がわかります。

また、味覚の項目の他に商品のデータなどを付け加えることによって、より一層商品の内容がわかりやすくなります。



右上の○ゾーンは酸味があり、甘味もあると判断できる。

左上の○ゾーンは酸味はあるが、甘味は少なく、すっきりした味わいと推測される。

⇒測定したサンプルの位置により、好みの味や食事に合わせたいなど、シチュエーションによって選ぶことができる。