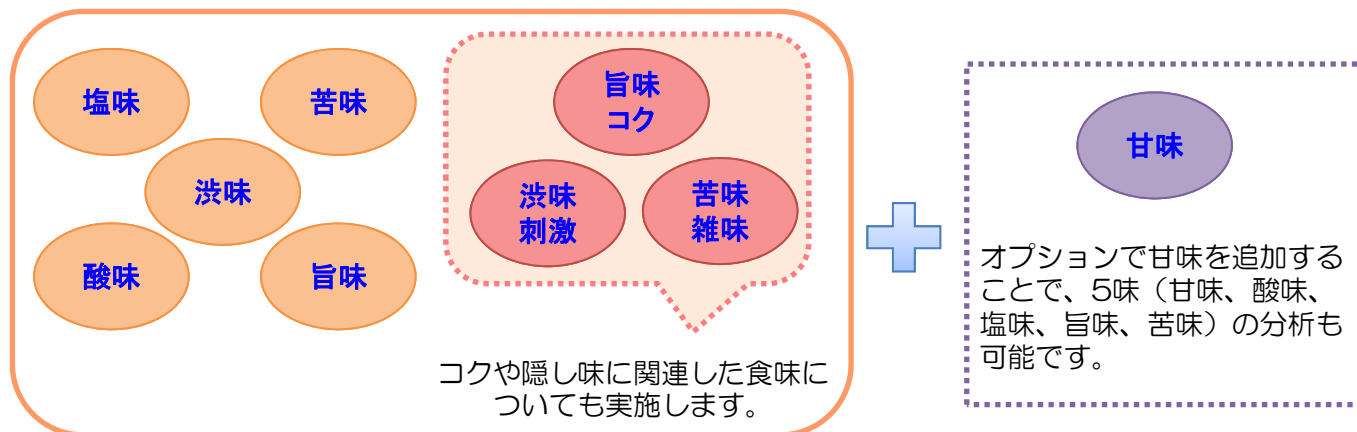


# 食味分析のご案内

開発商品と既存品にどれだけ味が差があるのか調べたい！というお客様のニーズにお応えして、インテリジェントセンサーテクノロジー社製の味覚センサーを用いた食味分析の受託を開始します。

## 味覚センサーとは

以下8種類の食味について、食品間の相対的な評価が可能です。



## ご利用用途

商品開発や品質管理、販促資料の作成等、様々な食味の評価にご利用頂けます。

### 食味の定量化

味覚センサーを用いた分析では、容易に食味の違いを数値化できます。数値化されたデータは消費者にもわかりやすく食味の違いを伝えることが可能です。

### 客観性の活用

ヒトによる官能評価では、年齢や性別、健康状態等による影響を完全には除外できません。味覚センサーによる分析は、こうした影響を受けないため、官能評価の裏付けに活用可能です。

### 安全に食味評価

クリーム品などで返却されてきた製品では、直接喫食しての食味評価は困難ですが、こうした場合も、味覚センサーであれば参考データを得られます。

### 味覚データ取得の省力化

官能評価では、適切なパネリストの確保はもちろん、実施場所・標準品の準備など、検査着手までの検討に時間がかかりますが、味覚センサーによる分析はすぐ実施可能です。

株式会社ファルコライフサイエンス  
〒606-8393 京都市左京区東竹屋町通川端東入東竹屋町63番地2  
TEL 075-771-9377 FAX 075-771-7477  
e-mail : fls.info-als@falco.co.jp URL : <http://www.falco-life.co.jp/>



B2758 20150731

## 試験の一例



お茶Aに対して、異なる2種類のお茶（B、C）を比較した場合の試験の一例をご紹介します。

■ 味覚センサーに各食品を接触させ、各食味を数値化。基準以上なら感知できているとみなします。

サンプル名 (採用の可否) (採用基準)	塩味 可 ( $\geq -6$ )	酸味 否 ( $\geq -13$ )	苦味 否 ( $\geq 0$ )	旨味 可 ( $\geq 0$ )	渋味 可 ( $\geq 0$ )	旨味コク 可 ( $\geq 0$ )	渋味刺激 可 ( $\geq 0$ )	苦味雑味 可 ( $\geq 0$ )
お茶A(基準品)	1.89	-42.53	-0.04	16.82	8.55	3.03	14.15	6.4
お茶B(比較品1)	-1.7	-38.09	0.05	15.37	8.61	4.05	13.01	6.33
お茶C(比較品2)	5.8	-42.95	-0.44	17.24	7.82	2.83	11.5	3.86

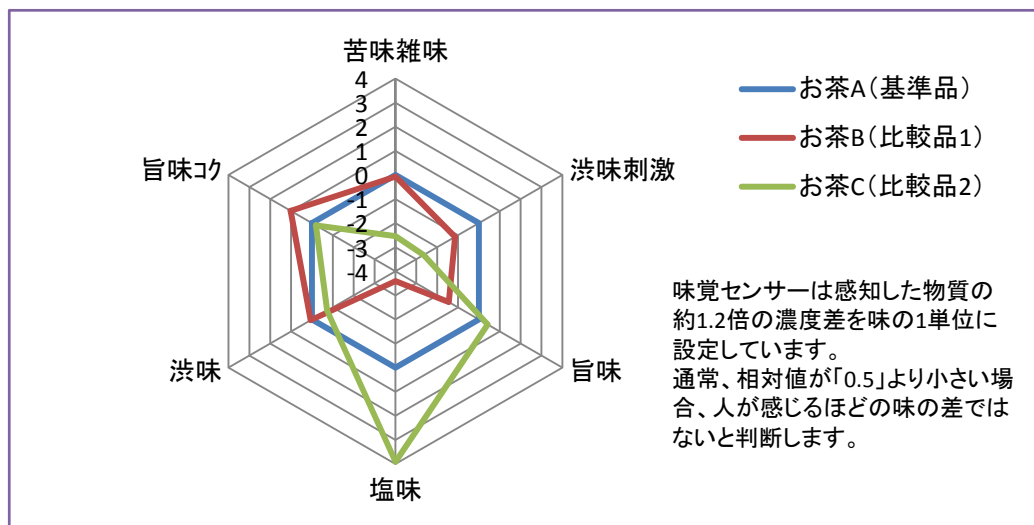


■ 感知できた食味について、お茶Aを0とした場合の相対値を算出します。

サンプル名	塩味	旨味	渋味	旨味コク	渋味刺激	苦味雑味
お茶A(基準品)	0	0	0	0	0	0
お茶B(比較品1)	-3.59	-1.45	0.06	1.02	-1.14	-0.07
お茶C(比較品2)	3.91	0.42	-0.73	-0.2	-2.65	-2.54



■ 得られた相対値をビジュアル化し、レーダーグラフ等で報告します。  
 今回の結果では、お茶A(基準品)に対してお茶B(比較品1)は塩味が少なく、お茶C(比較品2)は塩味が多く感じられることが示されました。



## 分析費用・期間

項目名称	食味分析8項目セット（塩味、酸味、苦味、旨味、渋味、旨味コク、渋味刺激、苦味雑味）
分析費用	45,000円（税別）（基準品1検体、比較品1検体併せての料金です。） 15,000円の追加料金で比較品を1検体追加することができます。
分析期間	約2～3週間程度

株式会社ファルコライフサイエンス  
 〒606-8393 京都市左京区東竹屋町通川端東入東竹屋町63番地2  
 TEL 075-771-9377 FAX 075-771-7477  
 e-mail : fls.info-als@falco.co.jp URL : <http://www.falco-life.co.jp/>



B2758 20150731