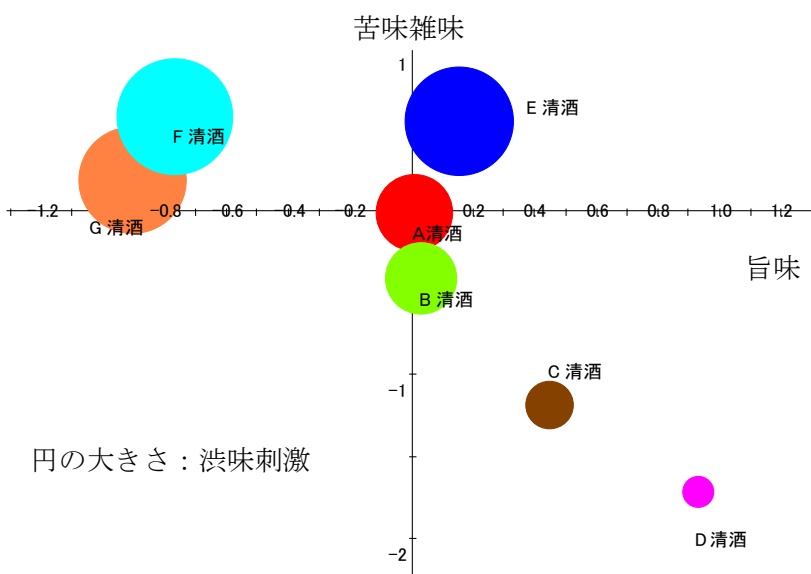



食品の味の評価

事例	味覚認識装置を用いて清酒の味の評価を行いました。	
試験内容 と結果	<p>食品の味の評価は、一般には人による官能評価で行なわれています。しかし、官能評価では体調、時間的疲労などにより個人差が現れます。</p> <p>味覚認識装置では、一定の条件で食品の味を客観的に評価できます。図1は市販清酒について評価(A 清酒を基準として)した結果です。その結果から、各メーカーの清酒の特徴が分かりました。</p> <div style="text-align: center;">  <p>図1 清酒の評価結果</p> </div>	
使用装置	味覚認識装置（平成21年度電源立地地域対策交付金）	<div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="margin-left: 20px;"> <p>メーカー名： (株)インテリジェントセンサーテクノロジー 型式:TS-5000Z</p> <p>【機器の概要】 食品の味の測定が可能です。人工脂質膜型味覚センサーによって味を数値化する装置です。</p> </div> </div>
使用料	味覚認識装置 2,200円/時間	

※対応するセンサーの持込みが必要となります。