

# 味分析



## 分析機器 味覚センサ

九州大学と(株)インテリジェントセンサーテクノロジーが共同開発した、世界初の味覚を測定するセンサです。味覚センサは「おいしさ」の重要な構成要素となる基本的な味覚（旨味、苦味、塩味、酸味、甘味、渋味）を数値化し、客観的に表現することが可能です。

### 《 課題・ニーズ 》

自社商品の市場でのポジションを把握したい

担当者の感性で話しをされるので、開発の方向性が社内共有できない

商品のアピールポイントがお客様にうまく伝えられない

### 《 課題解決 》

市場の商品を測定することで、自社サンプルの立ち位置が明確化

分析により味を具体的な項目・数値に落とし込むことで、方向性が明確になり意見がブレなくなる

視覚的にわかり易く訴えることができる

## サンプル前処理 [測定例：食パン]

純水で希釈後、ブレンダーなどで破碎したものをサンプル溶液とします。（人が咀嚼した状態をつくる）  
※固形物をそのままの状態では測定することはできません。  
※トーストした食パンを測定する場合などは、調理工程を含みます。

## 味覚センサ分析

測定データ [各サンプルの味推定値を算出。]

### ★先味

サンプル	酸味A	苦味雑味/薬	苦味雑味/食	酸味刺激	旨味	塩味	甘味	酸味B
サンプルA	0.25	-0.15	0.05	-0.05	0.35	-0.05	0.25	-1.15
サンプルB	0.15	-0.45	0.25	-0.15	-0.75	0.25	0.05	-1.65
サンプルC	0.05	-0.45	0.15	-0.05	-0.45	0.45	0.05	-1.05
サンプルD	0.05	-0.05	0.25	-0.05	-0.55	0.05	-1.25	-1.45
平均値	0.15	-0.35	0.15	-0.15	-0.15	0.15	0.15	-1.35

### ★後味

サンプル	にがり系苦味	苦味/薬	苦味/食	渋味	旨味コク
サンプルA	0.05	0.05	0.75	0.15	-0.05
サンプルB	0.15	1.05	-0.25	-0.05	1.05
サンプルC	0.15	0.05	-0.25	-0.05	1.25
サンプルD	0.05	1.15	-0.15	-0.05	0.05
平均値	0.15	0.65	0.05	0.05	0.65

※すっきりと消える味(先味)、舌に残り後引く味(後味)を測定することができます。

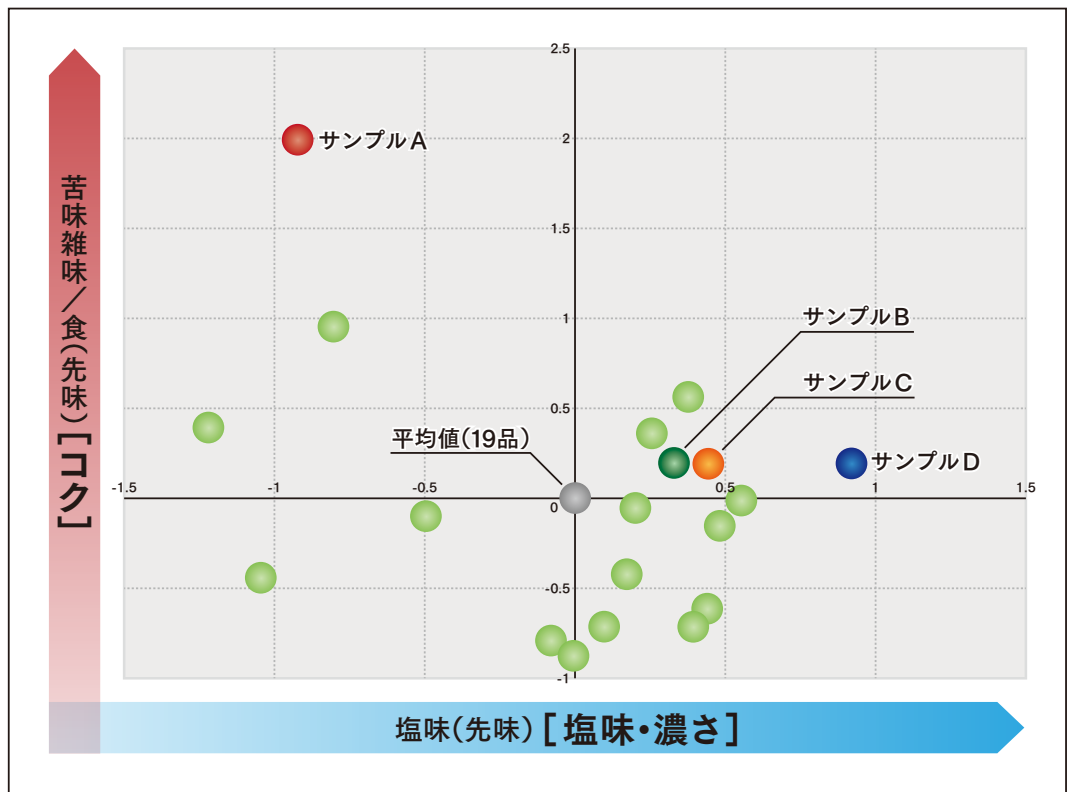
## 味の表現に使用する推奨軸を選定

※加工食品評価経験則、官能評価により、食パンを表現するのに適した官能表現を選定します。

# 結果解析 [アウトプット例]

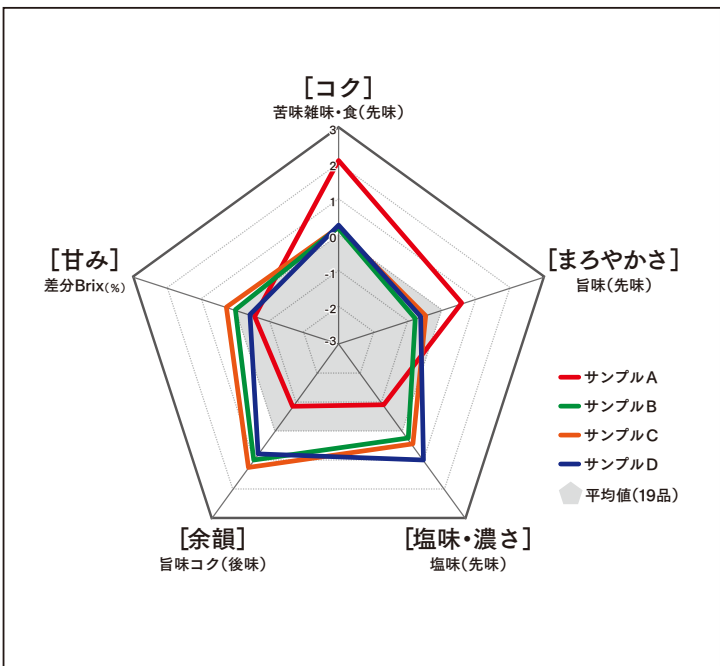
※分析結果の解釈コメントをつけて報告書を作成致します。

## 二次元散布図 サンプルが市場のどの位置にあるのかを見たい場合に有効



## レーダーチャート

サンプルの味わいバランスを比較する際に有効



## 棒グラフ

特定の味わいの強弱を比較する際に有効

