

高知県工業技術センターだより

▶ 新規設備のご紹介 食品開発課

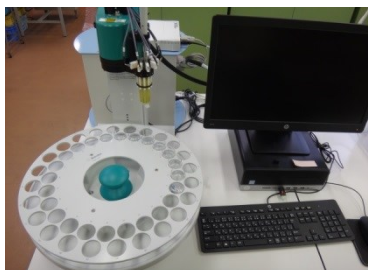
多感覚器分析システム

計測機器 | 食品開発課

ヒトは食品のおいしさを舌で感じる味覚、鼻で感じる嗅覚、目で感じる視覚を統合して判断します。鼻づまりの時や、暗闇の中で食事をしてもおいしく感じられないことから、おいしさは味だけでは判断できないことがわかります。

多感覚器分析システムは味覚（味）、嗅覚（香り・匂い）、視覚（外観・色）について評価する3つの機器と、それらの機器から得られた評価結果を解析するソフトウェアで構成されています。

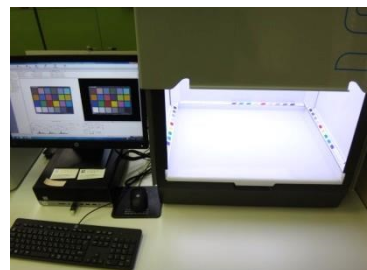
このシステムを用いることで商品の味、におい、見た目を数値データとして比較をすることができます。売れ行きが芳しくない商品と売れ筋商品を比べることで、売れない課題は味なのか、香りなのか、色あいなのか、それとも複合的なものかをデータで見極めることができるため、より迅速な商品改良や新商品開発に活用できることが期待できます。また、製造ロットごとの違いを検査することで、品質管理や異常品の検査にも利用できます。



(1) 味分析装置



(2) におい分析装置



(3) 外観分析装置

使用例

- ・ 試作品、競合品との比較による商品開発
- ・ ロット間差を比較することによる品質管理
- ・ 正常品と異常品の比較

機器の仕様

【メーカー】	アルファ・モス・ジャパン株式会社		
【型 式】	(1) 味分析装置	電子味覚システム	AstreeV5
	(2) におい分析装置	フラッシュ GC ノーズ	HERACLES II /HS/S
	(3) 外観分析装置	ビジュアルアナライザー	IRIS VA400

【スペック】 (1) 味分析装置

検出原理 7本の電気化学センサーによる参照電極間との電位差測定

分析時間 1検体当たり3分以内

その他 自動分析処理 オートサンプラー

(2) におい分析装置

分離方式 2本のメタルキャピラリーカラム

検出原理 水素炎化イオン検出器 (FID)

分析時間 1検体当たり10分以内

その他 最大60検体測定できるオートサンプラー

保持指標データライブラリによる化合物の推定

においの特徴を表現、定量

(3) 外観分析装置

測定原理 1600万色CMOSセンサー (分解能 2588×1942)

分析時間 1検体当たり1分以内

外観分析 サンプル表面の色比率バーグラフ、プリミティブカラーなど

◆多感覚器分析システムの原理、操作方法、データの活用方法については、食のプラットフォームを通じて講習や実習を行う予定です。装置の活用に関心がある方は、食のプラットフォーム「味の数値化」分科会にご参加ください。

▶分科会に関するお問い合わせは→→ 食のプラットフォーム HP : <http://food-platform.jp/>

▶装置に関するお問い合わせは→→ 工業技術センター食品開発課 (088-846-1652)

お気軽にお問い合わせください。

088-846-1111

受付時間 平日 8:30 ~ 17:15



高知県工業技術センター
Kochi Prefectural Industrial Technology Center

最新情報はホームページをご覧ください。

ホームページの更新情報はメールニュースでもご確認いただけます。

HP: <http://itc.pref.kochi.lg.jp/> Mail: 151405@ken.pref.kochi.lg.jp



メール送信に
ご利用ください。