

# 味覚分析

## Information

味覚センサーの登場により、味覚の数値化が可能になりました。味覚分析では、食品を口に含んだ瞬間の味「先味」と食品を飲み込んだ後に残る持続性のある味「後味」の2種類で味を評価します。

## 人工の舌で味は見える化へ

今まで食品の味は、人による官能試験の評価が主流でした。しかし、消費者の味の好みが多様化し、官能検査だけでは客観的な評価が難しいケースが多くなっています。

弊社では、酸味・塩味・旨味・苦味・渋味・甘味の6つを評価できる人工脂質膜を有した味覚センサー「味認識装置 TS-5000Z」を導入し、味覚分析の受託を開始しました。商品開発や品質管理に、ぜひ、ご活用ください。

### ◆味認識装置 TS-5000Z の特徴

人間の舌のメカニズムを模倣した味覚センサー搭載

味を数値で表すことができる

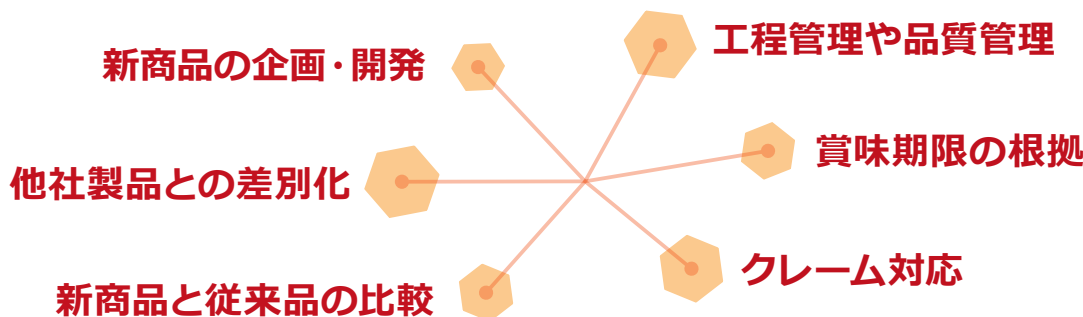
人間と同じように味の相互作用を検知できる

味覚センサーの感度は人の感覚と高い相関性がある

独自の「後味」測定により「コク」や「キレ」も識別できる



### ◆ご利用用途例



厚生労働省(食品衛生法)・環境省(水道法)登録検査機関

**CRC食品環境衛生研究所**

〒813-0062 福岡市東区松島5-7-6  
TEL 092-623-2211 FAX 092-623-2212

CRC食品

佐賀営業所	〒840-0023 佐賀市本庄町袋131-16	TEL 0952-27-0831
長崎営業所	〒852-8002 長崎市弁天町1-21	TEL 095-864-7027
諫早営業所	〒859-0405 諫早市多良見町中里129-9	TEL 0957-28-5031
鹿児島営業所	〒890-0064 鹿児島市鴨池新町6-2	TEL 099-253-2867



### 食品関連検査

食品微生物検査・商品抜き取り検査・食品期限設定検査・栄養成分分析・味覚分析・食物アレルギー検査・食品添加物検査・残留農薬検査・異物検査 など

### 衛生関連検査

衛生調査・腸内細菌検査・施設関連の微生物検査・ノロウイルス検査・ノロウイルスふきとり検査 など

### 水質関連検査

飲料水検査・ビル管理法水質検査・水道法20条検査・プール水検査・浴槽水検査  
濃度計量証明(下水・排水・河川など)・ゴルフ場農業検査・PFAS検査

### 環境関連検査

ばい煙測定・ダイオキシン類測定・室内空気環境測定・温泉分析・作業環境測定(ホルムアルデヒド・エチレンオキシド・有機溶剤) など

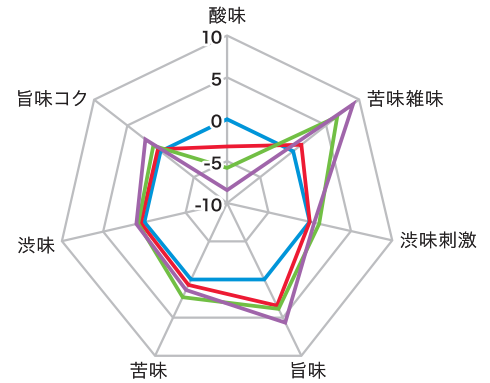
# 味覚分析のご案内

## ◆分析事例（ビールの場合）

表. ノンアルコールビール（A社）との比較

	酸味	苦味 雑味	渋味 刺激	旨味	苦味	渋味	旨味 コク
ノンアルコールビール（A社）	0	0	0	0	0	0	0
発泡酒（A社）	-3.22	1.76	0.05	3.93	0.99	0.18	0.34
Aビール（A社）	-5.39	6.89	0.71	4.3	2.45	0.74	1.06
Bビール（B社）	-8.31	9.34	0.12	5.85	1.41	0.84	2.08

— ノンアルコールビール（A社） — 発泡酒（A社） — Aビール（A社） — Bビール（B社）



## ◆味認識装置 TS-5000Z で評価できる味の種類

	分析内容	味の特徴	特に有効な食品
先味	酸味	酢酸、クエン酸、酒石酸などが呈する味	ビール、コーヒー
	苦味雑味 (苦味の先味)	苦味物質由来で、低濃度ではコク雑味、隠し味、だし調味料やスープに若干含まれる苦味に由来するコク	豆腐、日本酒、スープ
	渋味刺激	渋味物質由来で、低濃度では刺激味、隠し味	果実
	旨味	アミノ酸、核酸由来の出汁味	スープ、めんつゆ、肉
	塩味	食塩などの無機塩由来の味	醤油、スープ、めんつゆ
後味	苦味	一般食品に見られる苦味	ビール、コーヒー
	渋味	カテキン、タンニン等が呈する味	ワイン、お茶
	旨味コク (旨味の後味)	持続性のある旨味	スープ、めんつゆ、肉

## ◆味覚分析受託

分析内容	味覚分析（酸味、苦味雑味、渋味刺激、旨味、塩味、苦味、渋味、旨味コク）
分析費用	<b>36,000円（税別）／基準品1件・検体1件</b> 同種の試料3件目以降は、1検体追加ごとに5,000円加算され、11件目からは加算料が変更になります。前処理料などが別途必要な場合がございます。
納期	10営業日程度

## ◆追加分析（味覚分析と同時依頼のみ受託）

分析内容	甘味（糖および糖アルコールのみを評価します）
分析費用	<b>22,000円（税別）／基準品1件・検体1件</b> 同種の試料3件目以降は、1検体追加ごとに2,000円加算され、11件目からは加算料が変更になります。
納期	10営業日程度（味覚分析含む）

### ご注意

・検体の特性によっては実際の味覚と異なる応答を示すことがあります。詳細につきましては弊社までお問い合わせください。