

# 味覚センサーを用いた 味質評価 コース



.....→

味を数値化



.....→

数値を活用



## 味覚センサーは世界初の 食品の味を 数値化する装置

これまで味は舌で評価する以外  
なく、評価者によって味覚が  
異なるため、どうしても主観的な  
結果になってしまい、味を正確に  
共有しあうことが困難でした。

味覚センサーはこの課題を解決  
します。

つまり、味覚センサーを活用  
することは、センサーという統一  
された基準により味を数値化する  
ことで客観的に味を評価し、  
共有しあうことが可能です。

## 活用方法の例

- ヒット商品の味を分析を  
基にした新製品開発
- 競合品との比較による  
自社品の優位性 P R
- 旨味を強くするなどの  
最適加工法の開発

などが挙げられます。

## 基本メニュー

### 内容

- 味覚センサーを用いた評価  
(センサー：旨味、塩味、酸味、苦味、渋味)
- 評価結果の解析

### 料金（税別）

- 1サンプルあたり 10,000 円

※同時に比較可能なサンプル数は対照区を含み 10 サンプルまで



## オプション

### 内容・料金（税別）

- 甘味の追加分析  
使い捨てセンサー代追加 + 1 サンプルあたり 10,000 円
- その他の項目については要相談