# 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

(株)インテリジェントセンサーテクノロジー社製

### ◆ご利用用途例

- 新商品の企画・開発
- 工程管理や品質管理
- 他社製品との差別化
- 賞味期限の根拠
- 新商品と従来品の比較
- クレーム対応

厚生労働省登録検査機関（食品衛生法・水道法）

**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 |


ilac-MRA 認定# 84364 ISO/IEC 17025:2017 認定試験所

**食品関連検査**
食品微生物検査・商品抜取り検査・食品期限設定検査・栄養成分分析・味覚分析・食物アレルゲン検査・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）・ゴルフ場農薬検査

**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）

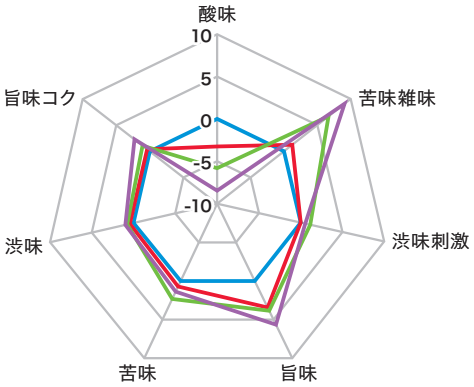


表.ノンアルコールビール（A社）との比較

| | 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 | **36,000円／基準品1件・検体1件**<br>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 | **22,000円／基準品1件・検体1件**<br>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） |

※料金はすべて税別の表示になっております。分析についての詳細につきましては、弊社営業担当までご相談ください。

CRC GROUP　CRC食品環境衛生研究所

002240