

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

新商品!



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になく、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PR
- 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。

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



基本
メ
ニ
ュー

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

オ
プ
シ
ョ
ン