



資料提供	
平成20年2月14日	
提供 (担当者)	地方独立行政法人 鳥取県産業技術センター - 食品開発研究所 酒づくり科 西尾(にしお)
電話	0857-38-6209

「味覚センサー講習会」の開催について

鳥取県産業技術センターの食品開発研究所(所長 秋田幸一 秋田 幸一)では、味を数値化できる「味覚センサー」の活用講習会を開催します。

近年、食品の新商品開発における試作品の評価や自社製品の差別化のため、また、品質管理やクレーム対応において、味を客観的に評価することが求められています。

産業技術センターでは、「鳥取ブランド純米酒の開発」における酒質の客観的評価・設計等に使用するため、味覚センサーを新規に導入しました。

- 日時：2月20日(水)午後1時～3時(受付開始：午後12時30分)
- 場所：地方独立行政法人鳥取県産業技術センター
鳥取施設(鳥取市若葉台南7-1-1 TEL0857-38-6200)
- 内容：味覚センサーによる味の測定・評価 - 味を目でみる -
味覚センサーとは
商品開発や品質管理での応用例
実際の使い方

【講師】

株式会社インテリジェントセンサーテクノロジー
代表取締役 池崎 秀和(イケザキ ヒデカズ)氏
(<http://www.insent.co.jp>)

- 参加費：無料
- 対象：県内食品関連産業の関係者等

6 参考：

味覚センサー「味認識装置」(酒づくり科)

様々な食品、飲料、アルコール飲料など「味」を測定し、それを数値化することにより客観的に評価でき、目に見える形で表現できます。

メーカー/型式：(株)インテリジェントセンサーテクノロジー
/味認識装置 TS-5000Z

測定対象：飲料、食品固形物、アルコール飲料、医薬品他

使用可能温度：5～40

測定対応 pH：2～8

評価味覚項目：先味(酸味、苦味雑味、渋味刺激、旨味、塩味)、後味(苦味、渋味、旨味コク)

