

試験報告書

依頼者 石見大田工業株式会社



検体 本報告書中

表題 味覚センサーによる味の分析

2018 年(平成 30 年)08 月 01 日当センターに提出された上記検体について試験した結果をご報告いたします。

表-2 検体2)をゼロとしたときの各検体の換算値

検体	先味					後味		
	酸味	苦味雑味	渋味刺激	旨味	塩味	苦味	渋味	旨味コク
2)	-	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
1)	-	0.00	-0.05	-0.16	0.50	0.00	-0.05	0.18

-:評価対象外

表-2より、検体1)及び2)についてレーダーチャートを作成し、図-1に示した。なお、味認識装置では味覚項目換算値の差1.0(濃度換算で約20%の差)が、人が味の差を感じることができる数値と設定している。また、各味覚項目、センサー名及び味の特徴を表-3に示した。

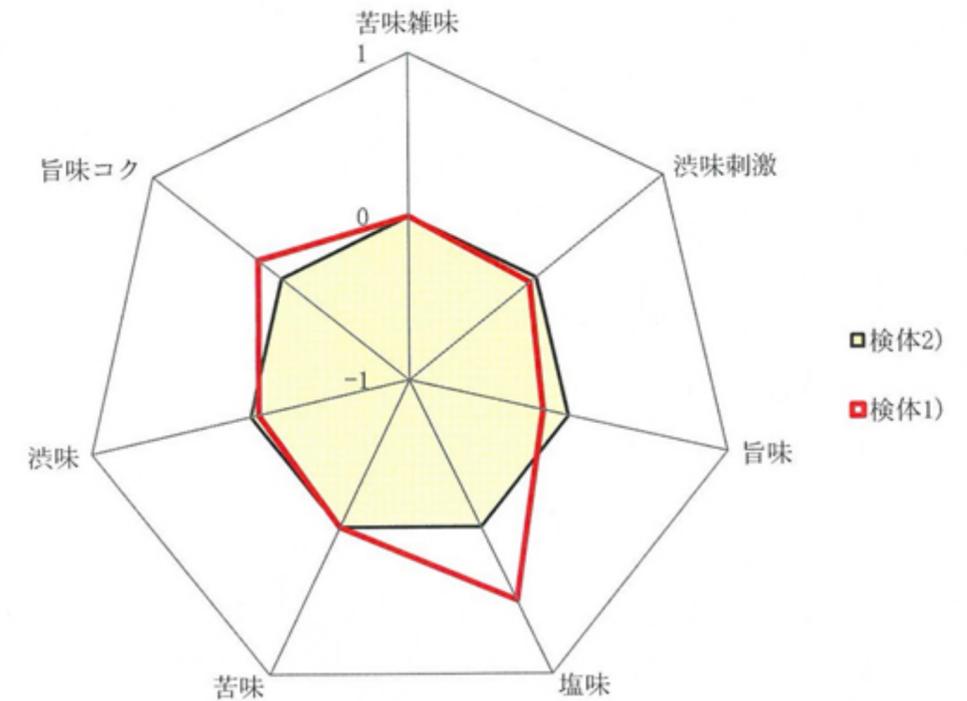


図-1 検体1)及び2)のレーダーチャート

表-3 各味覚項目について

味覚項目	センサー名	味の特徴
先味	酸味	クエン酸、酒石酸、酢酸などが呈する酸味
	苦味雑味	苦味物質由来で、低濃度ではコクや隠し味などに相当
	渋味刺激	渋味物質による刺激味
	旨味	アミノ酸、核酸などの旨味
	塩味	食塩などの無機塩の塩味
後味	苦味	一般食品に見られる後味の苦味
	渋味	渋味物質由来の後味の渋味
	旨味コク	旨味物質が呈する持続性のあるコク味