

不具合解析に役立つ！

ここまでできる産業技術センターの測定・分析技術

食品・健康係

測定味:

酸、塩、苦(先・後)、  
渋(先・後)、旨(先・後)、甘。

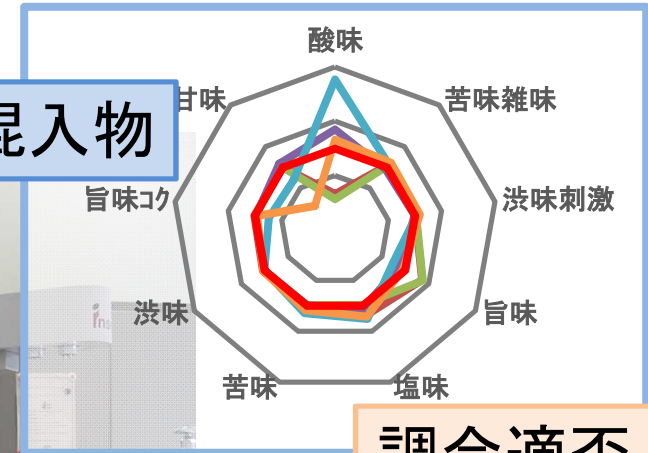
サンプル形状:

液体、固体(要 抽出操作)。

## 味覚センサーの ご紹介

活用例

混入物



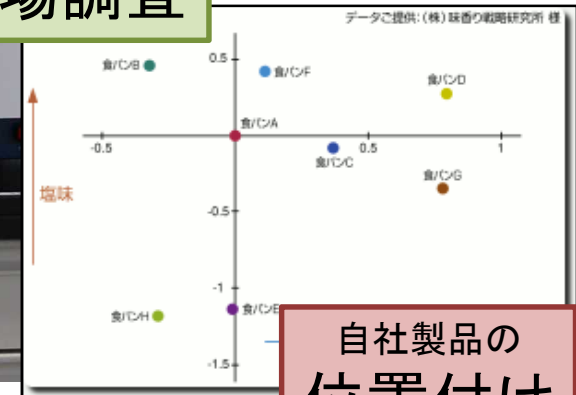
調合適否

味を数値化することの意義

- ・主観・感覚から客観・データへ
- ・その場限りから蓄積へ
- ・個々人バラバラの所感から共有出来る情報へ

- ・データのぶれをなくす
- ・他との比較を容易に
- ・プレゼンの説得力向上

市場調査



自社製品の  
位置付け

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

不具合解析に役立つ！

ここまでできる産業技術センターの測定・分析技術

---

## 味覚センサーのご紹介



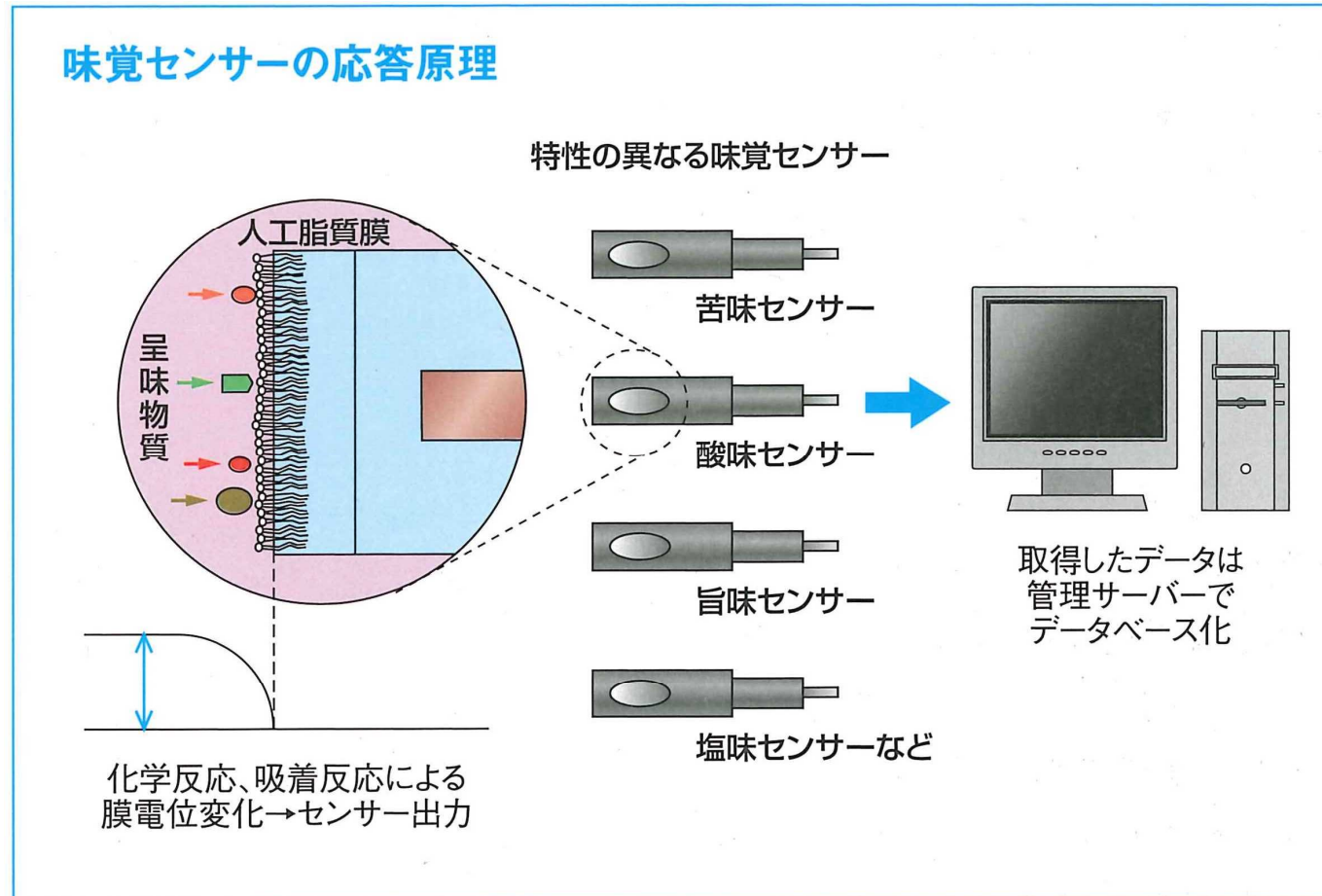
(株)インテリジェントセンサーテクノロジー製 味認識装置 TS-5000Z

---

不具合解析に役立つ！

ここまでできる産業技術センターの測定・分析技術

# 測定原理



インセント社パンフレットより

## 測定項目、試料

**測定味：**

酸、塩、苦(先・後)、  
渋(先・後)、旨(先・後)、甘。

**試料形状：**

液体、固体(要抽出操作)。

---

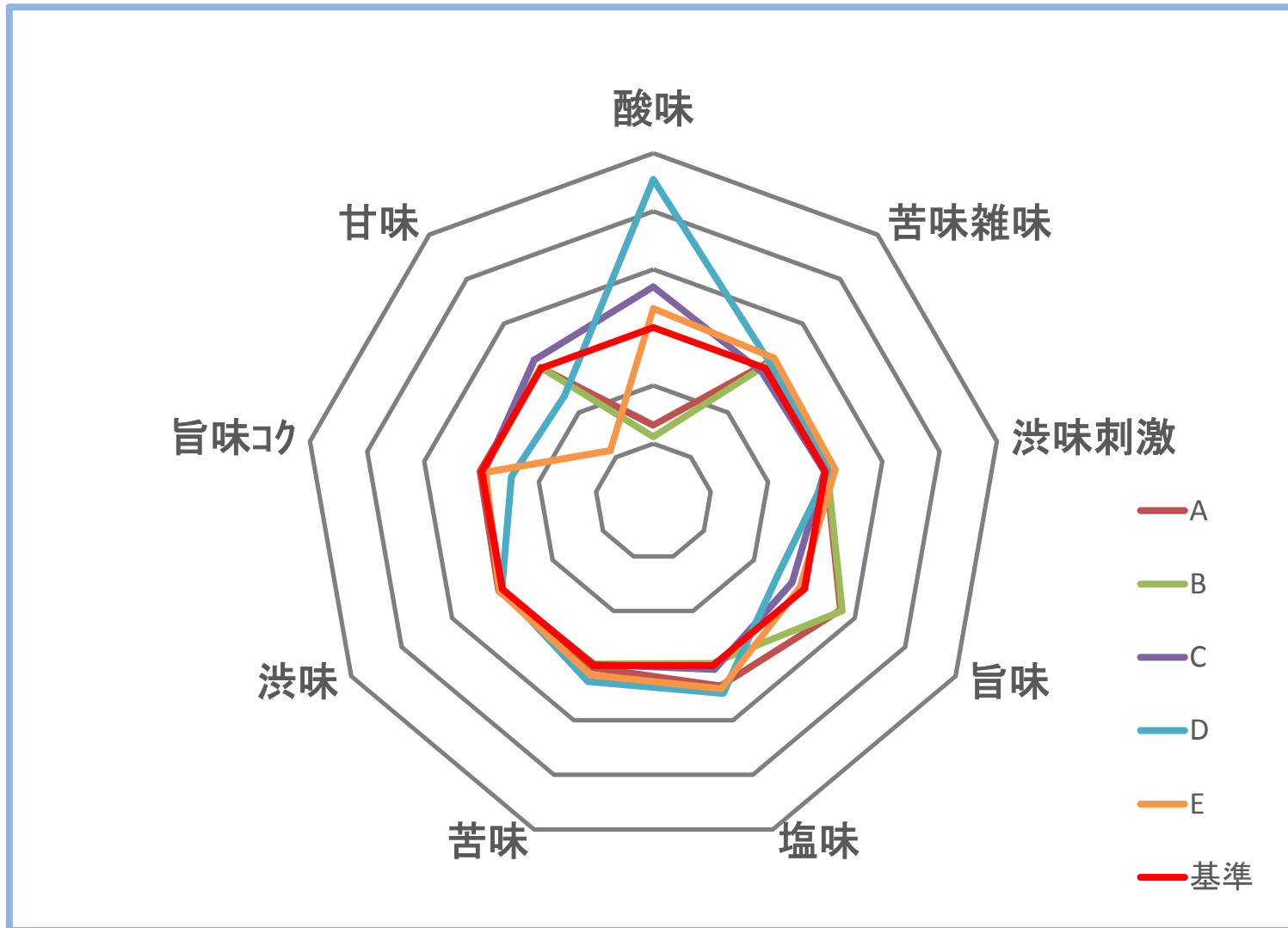
## 数値化の意義

- ・主観・感覚から客観・データへ
  - ・その場限りから蓄積へ
  - ・個々人バラバラの所感から共有出来る情報へ
  
  - ・データのぶれをなくす
  - ・他との比較を容易に
  - ・プレゼンの説得力向上
-

不具合解析に役立つ！

ここまでできる産業技術センターの測定・分析技術

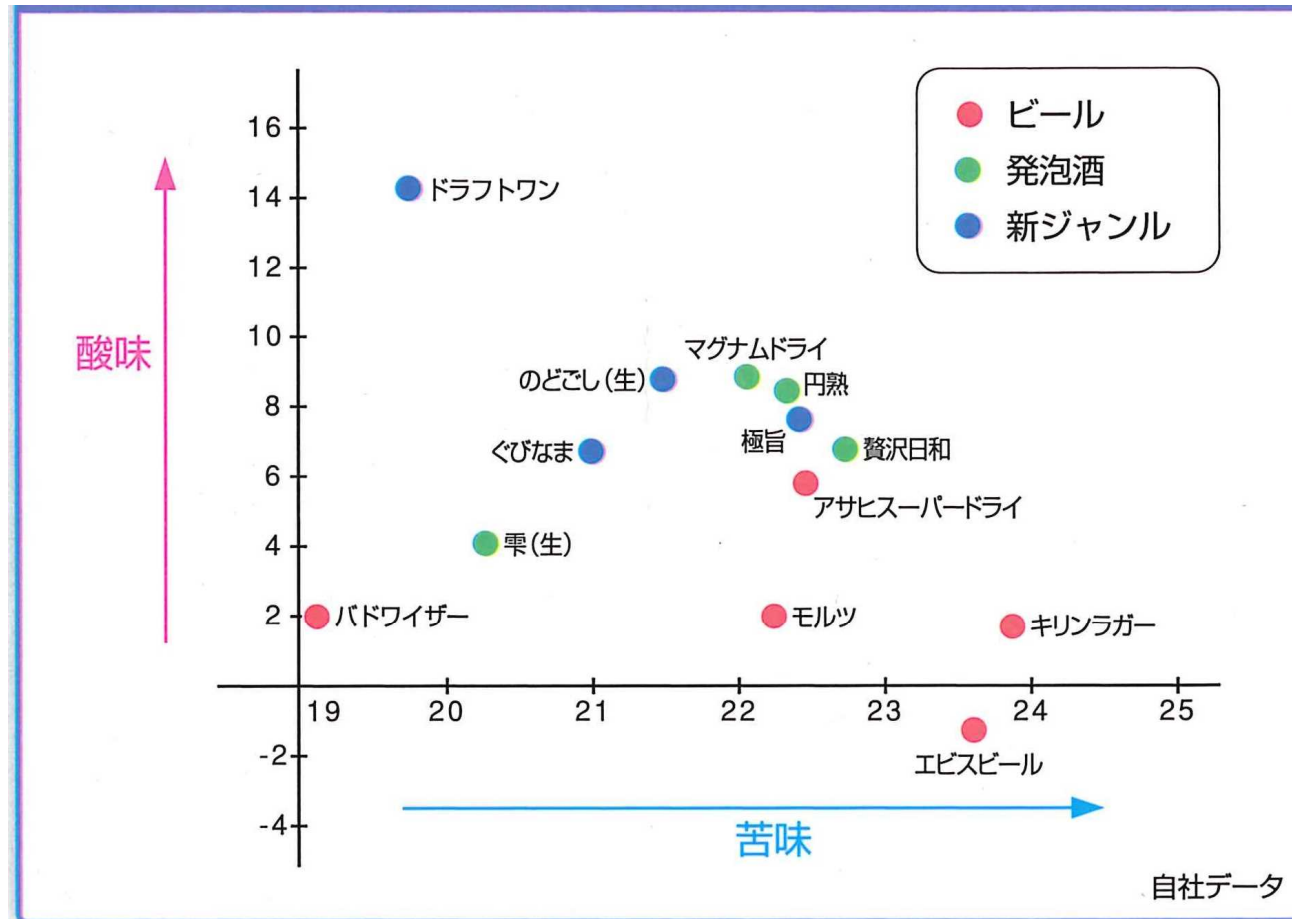
## 利用例



不具合解析に役立つ！

ここまでできる産業技術センターの測定・分析技術

## 自社製品の特徴付け

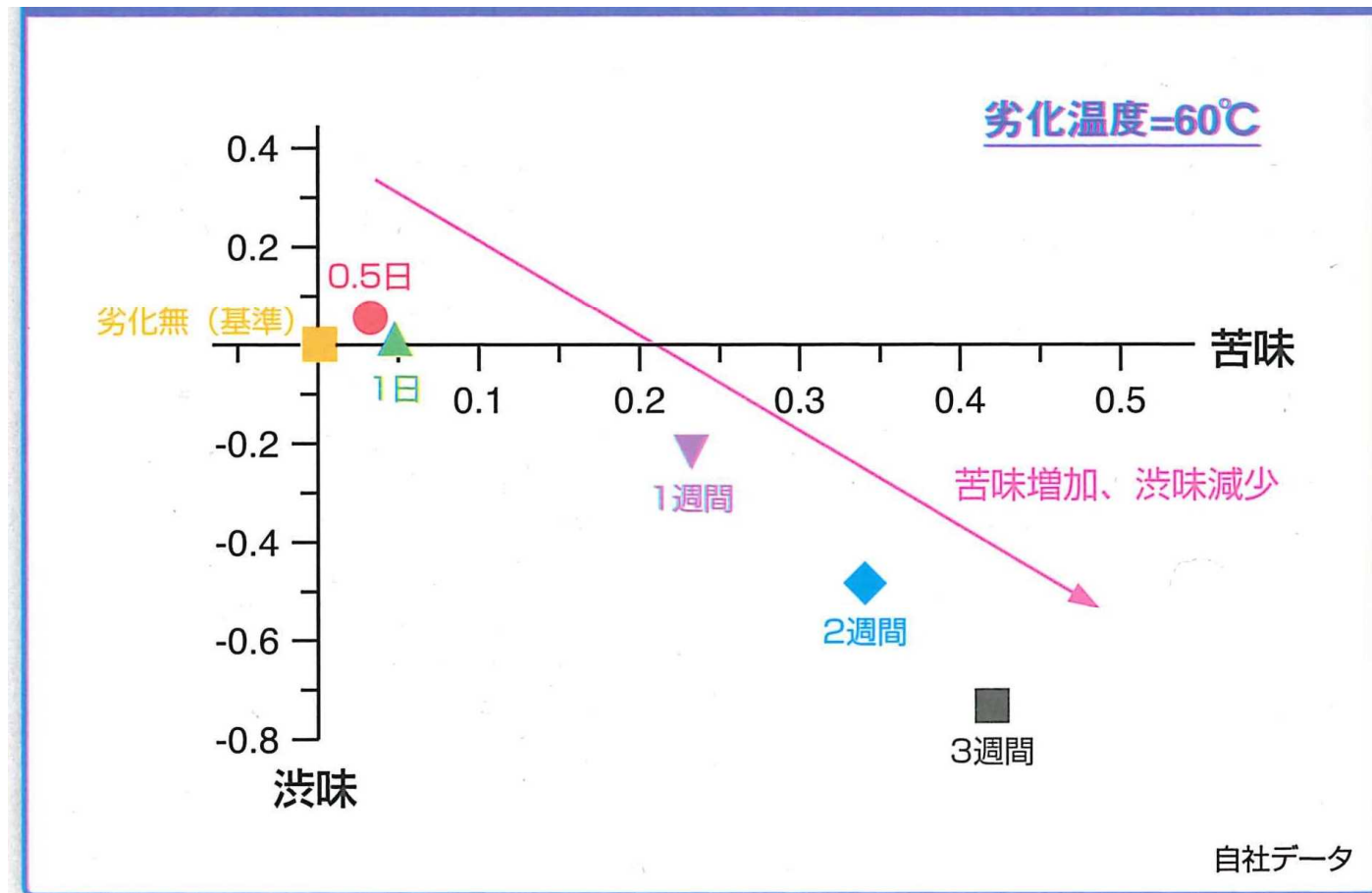


インセント社パンフレットより

不具合解析に役立つ！

ここまでできる産業技術センターの測定・分析技術

## 賞味期限の設定



インセント社パンフレットより



不具合解析に役立つ！

ここまでできる産業技術センターの測定・分析技術

---

その他、興味深いデータは多数ございますが、詳しくはメーカーのwebサイトをご覧ください。

<http://www.insent.co.jp/index.html>

(アプリケーションデータ)

[http://www.insent.co.jp/products/applicationdata\\_index.html](http://www.insent.co.jp/products/applicationdata_index.html)

---