

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



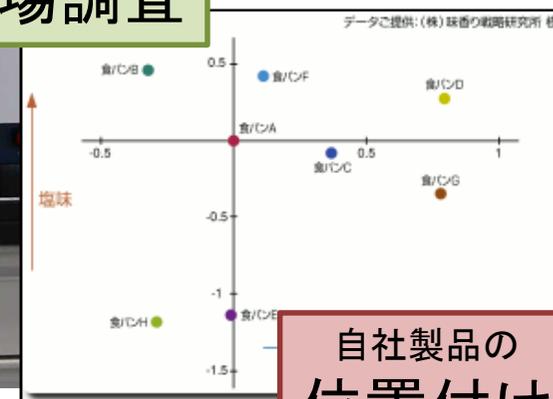
調合適否

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

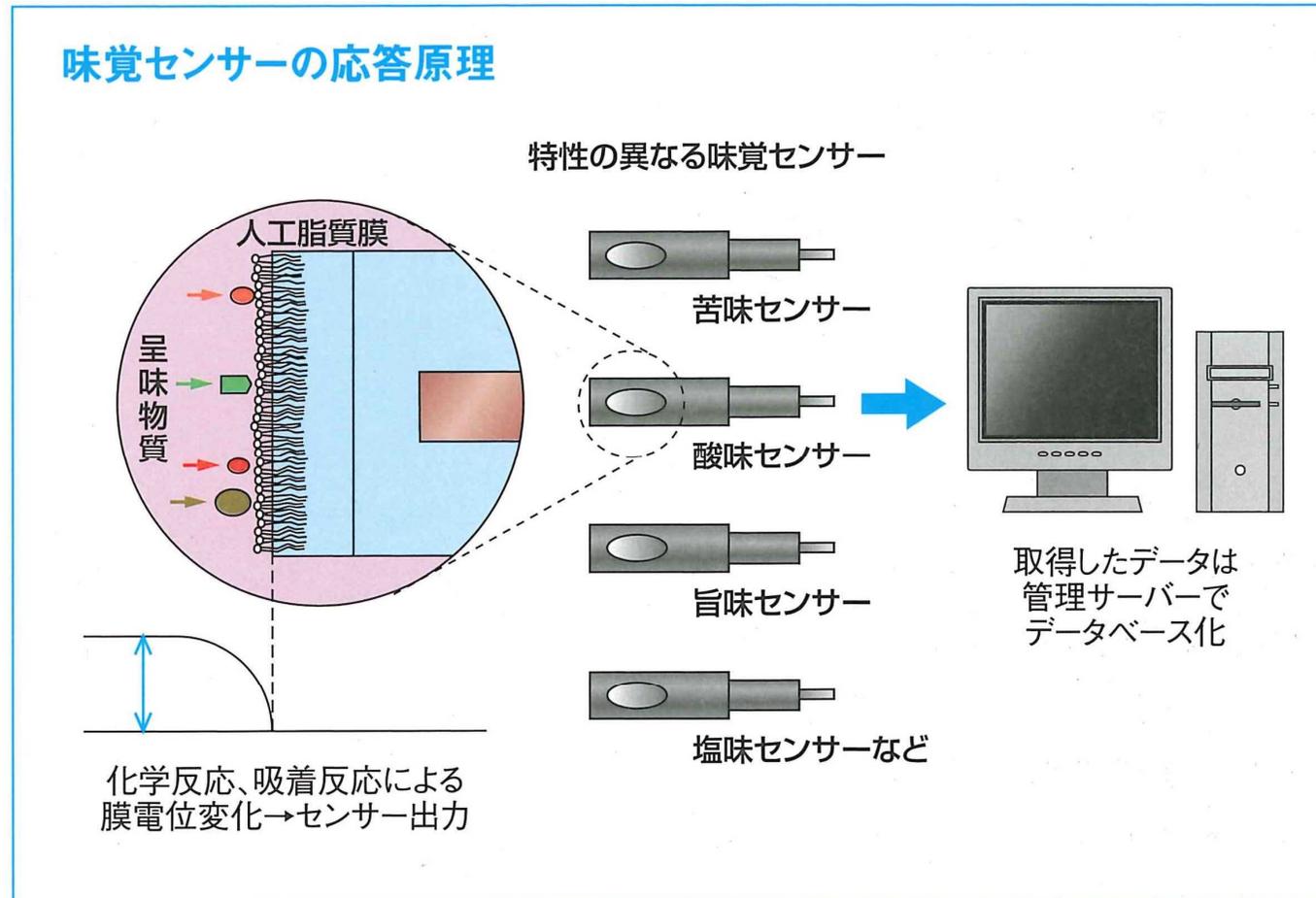


(株)インテリジェントセンサーテクノロジー製 味認識装置 TS-5000Z

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

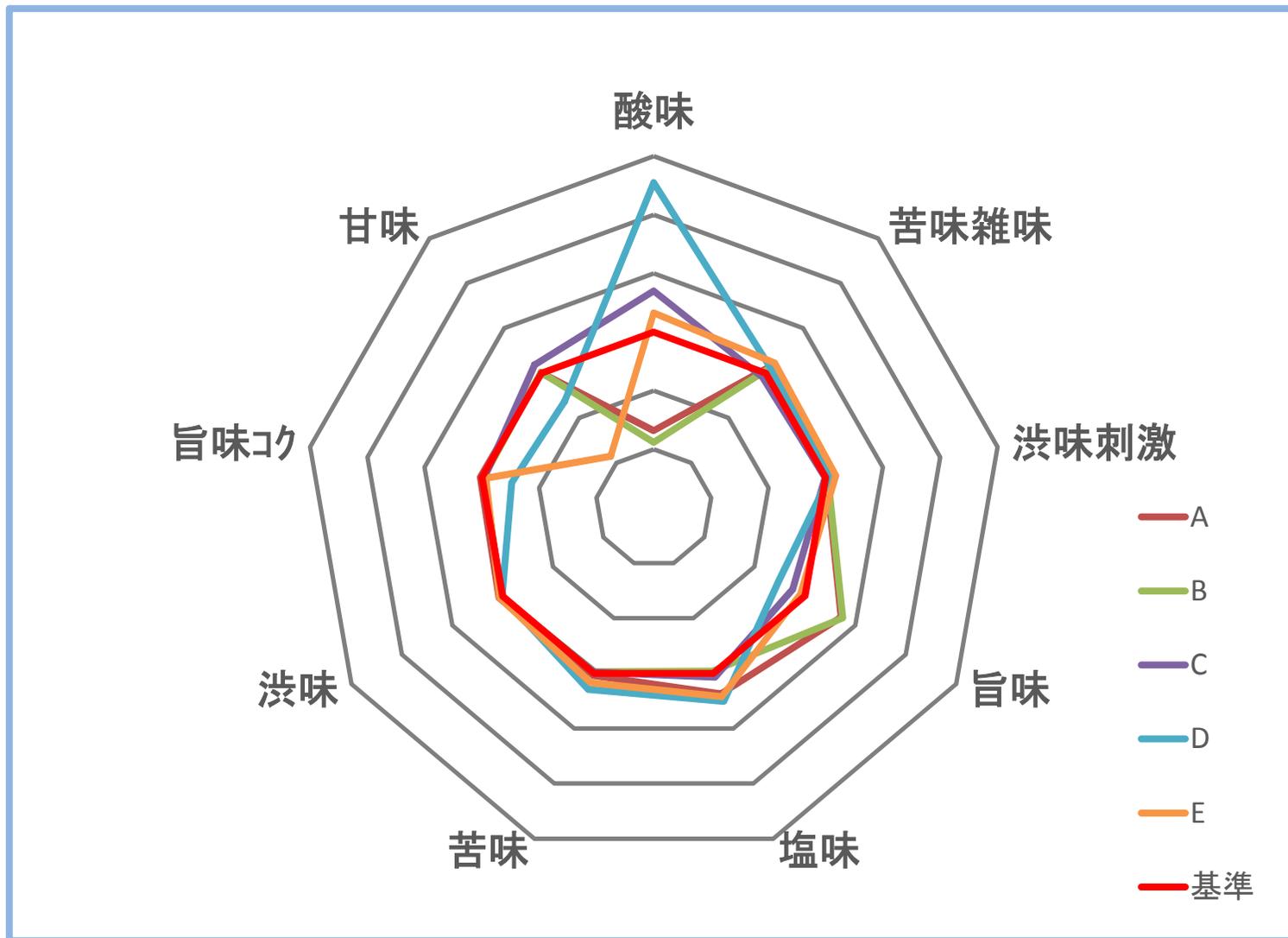
- ・主観・感覚から客観・データへ
 - ・その場限りから蓄積へ
 - ・個々人バラバラの所感から共有出来る情報へ

 - ・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

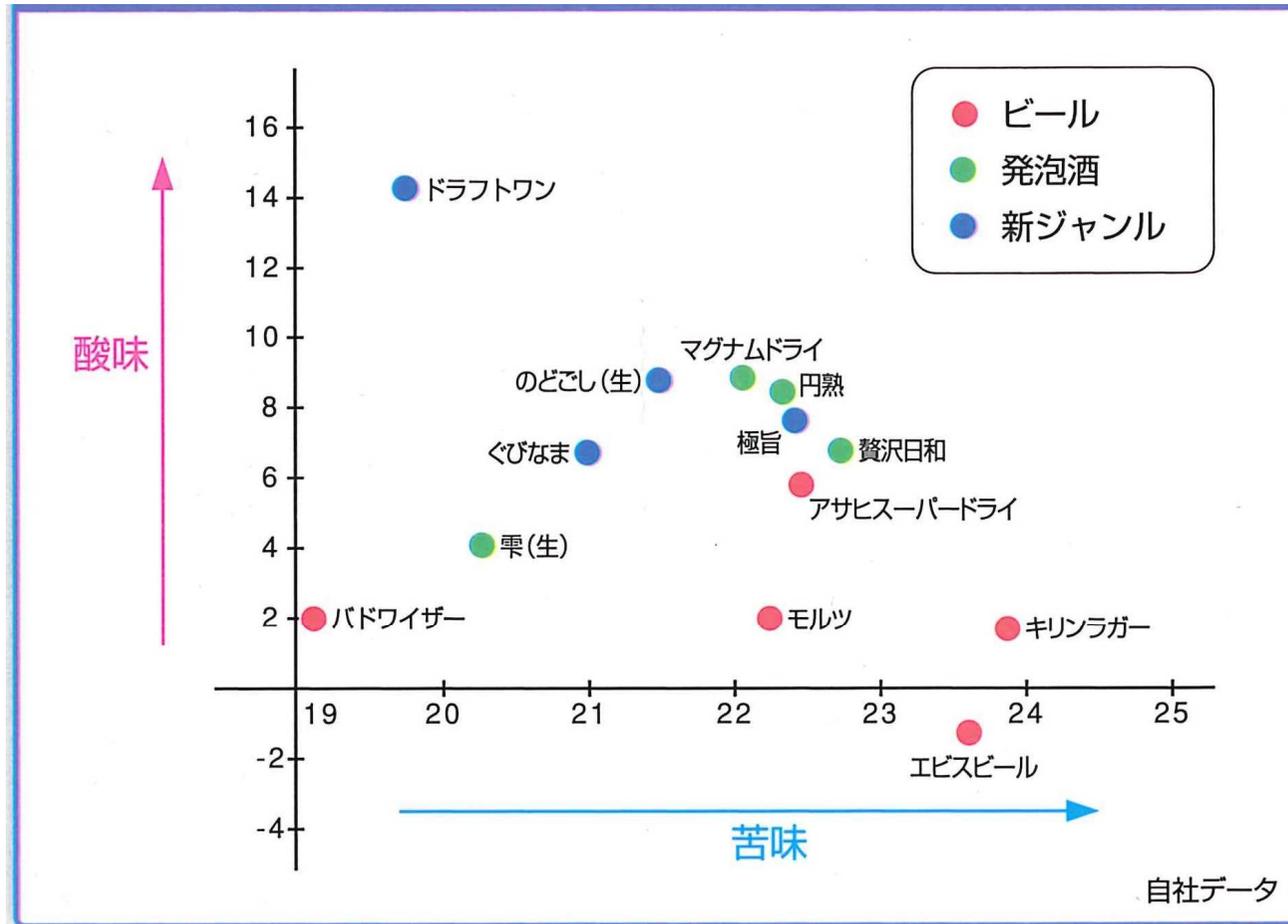
利用例



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

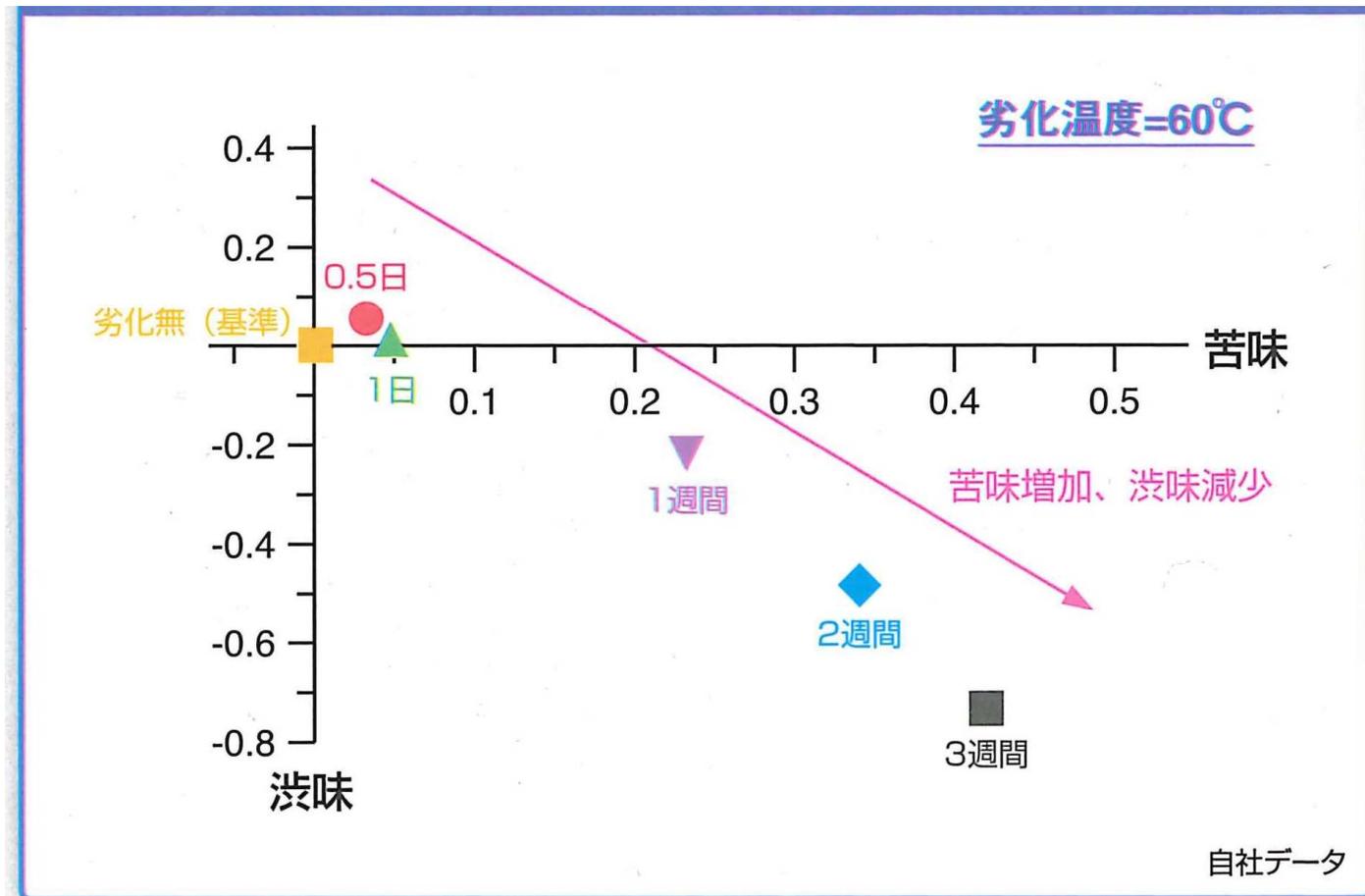


インセント社パンフレットより

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
