

【優 秀 賞】 プロの官能試験を強力にサポートする味覚センサー (味認識装置) 「TS-5000Z」



代表取締役社長
池崎 秀和 氏

株式会社 インテリジェントセンサーテクノロジー

〒 243-0032 神奈川県厚木市恩名 5-1-1

TEL. 046 (296) 6609

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

【産学官連携特別賞】

九州大学 大学院システム情報科学研究所 電子デバイス工学部門

教授 都甲 潔氏

〒 819-0395 福岡市西区元岡 744 TEL. 092 (802) 3748



独自の技術開発により味を機械で測定できるようにした装置。センサープローブの人工脂質膜は5本あり、それぞれ酸味・塩味・旨味・苦味・渋味の基本味物質に選択的に応答する。これらのセンサープローブが食品や飲料に浸されると、人間の味細胞と同様に人工脂質膜の内外で電位差が発生する。この電位差をセンサー出力とし、コンピューターでその味をパターン認識し、食品や飲料の味を総合的に判断する仕組み。コクやキレなどのいわゆる後味も測定でき、後味を含めた8種類の味の項目を数値化できる。

タッチパネルによりウィザード形式で設定でき、使い勝手が向上した。さらに、表示できるグラフの種類が追加（3次元散布図、バブルグラフなど）され、解析もマクロ登録できるので、ワンクリックで解析できるようになった。測定データはデータベースに格納され、検索、処理が簡単になった。装置の自己診断機能も搭載している。

研究開発の現場だけでなく、製造工程や流通部門でも利用できるように改良を加えているため、官能検査のサポートツールとして、商品開発、マーケティング、営業など、「味」の客観的評価が必要な様々な分野で威力を発揮できる。