

舌と同じメカニズムの 味が見える味覚センサー

株式会社 インテリジェ ントセンサー テクノロジー



代表取締役社長
池崎 秀和

神奈川県
厚木市恩名5-1-1

2002年(平成14年)設立
046-296-6609

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

人間の舌が感じる「苦味」「酸味」「塩味」「旨味」「渋味」や後味（コクやキシ）を検出できる人工脂質膜を味覚センサーとして利用し、「味のものさし」のデファクトスタンダードを目指している。

味の数値化を実現

九州大学と共同で開発した人間の舌を模倣した人工脂質膜を味覚センサーとして利用して、「味の数値化」を実現している。

基本味毎に高い選択性を持つセンサーを開発し、後味の測定方法を開発することでコク、キシが評価できるようになった。その結果、味の定量化(後味含め8項目)に成功した。コーヒーにミルクや砂糖を入れてコーヒーの苦味が消えると言った相互作用も測れる。公的研究機関との共同研究により、医薬、各種食品、水質監視等への応用を行っている。

味のデファクトスタンダードへ

味の質と量は、一般には化学分析では評価できないため、人による官能検査で判断されている。しかし、官能検査は疲労が大きく、個人差、体調などに左右され、複雑な味の判断には、熟練が必要である。味覚センサーは、これを客観的な評価に変え、味の情報を提供するものである。

従来、新製品の開発やPRは、官能検査で評価し、経験と勘に頼って行っていた。味センサーにより、味を数値に置き換えて、味のマップを見せ、戦略的に開発やPRが進められるようになるため、現在、様々な食品メーカーなどに導入されている。

食料品以外の味の評価にも

味覚センサーは、食品の研究開発のみでなく、製造部門における品質管理や、人による官能検査が行えない医薬品、ペットフード、飼料などの味評価のツールとしても期待されており、飲食料品業界だけでなく、医薬業界などへの幅広いビジネス展開を進めている。



センサー部



味認識装置TS-5000Z