

氏名	江口 恵加 (Eguchi Ayaka)
所属・職名	食品開発支援センター 研究員
専門分野	栄養学、調理科学
主な研究テーマ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・発酵食品の美味しさに関する研究</li> <li>・味認識装置と官能評価による嗜好性の評価に関する研究</li> </ul>
研究内容キーワード	発酵、食品加工、メニュー開発
技術相談・共同研究・受託研究など可能な技術	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の嗜好性の評価に関すること</li> <li>・味認識装置を用いた味覚成分の分析</li> </ul>
共同研究等に利用可能な装置等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・味認識装置</li> <li>・スチームコンベクションオープン</li> </ul>

補足説明

#### 【味認識装置の紹介】



仕様：

- ・食品の味として、酸味、塩味、苦味、渋味、旨味を測定できます。
- ・飲料や固形物（液状化の必要あり）などの測定が可能です。
- ・従来の化学分析では検知不可能な食品の味の違いが検出できます。

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

特徴：人工脂質膜型センサーにより、食品の有する味を数値化することができます。新商品の開発や改良などの場面において、客観的に味を評価することが可能です。