

食品のおいしさの見える化に活用できる機器の紹介

平成30年度第2次補正予算地域新成長産業創出促進事業費補助金(地域未来オープンイノベーション・プラットフォーム構築事業)により機器を整備しました。

食品の「味・香・食感」を視覚化する**味覚センサー**、**揮発性成分解析システム**、**テクスチャーアナライザー**の3つの機器を用い、食味等の機器分析データを活用した食品関係企業等の皆様の製品開発を支援します。

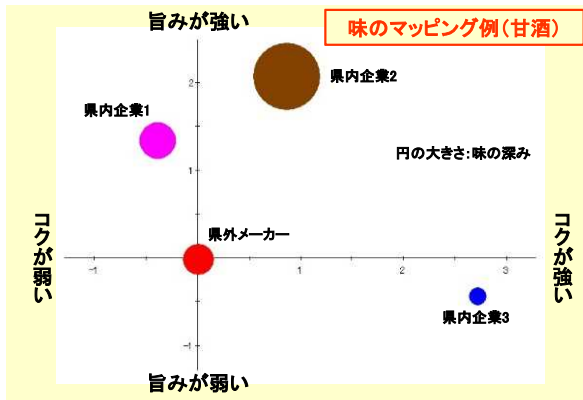


味

味覚センサー

(インテリジェントセンサーテクノロジー TS-5000Z)

- 食品の味を6種類のセンサー(甘味・旨味・塩味・酸味・苦味・渋味)を用いて測定する装置
- ヒトの舌を模したセンサーにより官能評価に近い結果が得られる

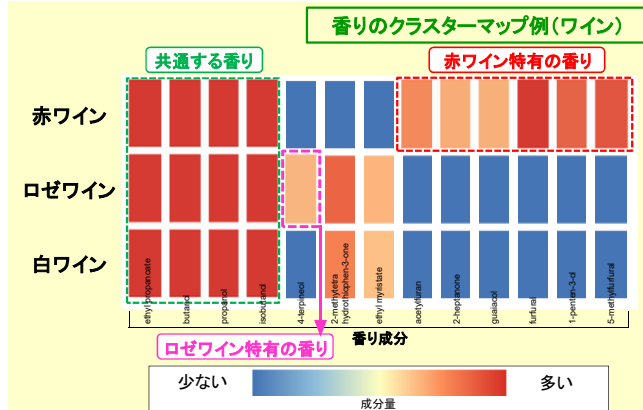


香

揮発性成分解析システム

(アジレント・テクノロジー Agilent 5977B)

- 食品の香気成分を網羅的に解析するシステム
- におい嗅ぎシステムにより香気成分を直接鼻で嗅いで匂いの質を確認できる

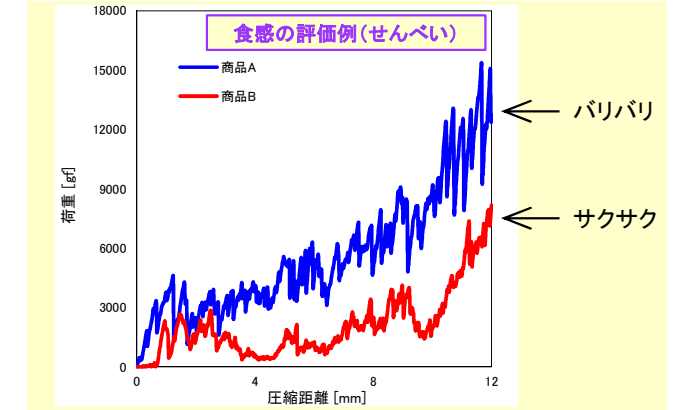


食感

テクスチャーアナライザー

(Stable Micro Systems TAXT plus100C)

- 食品の物性を測定し、微妙な食感の違いを評価できる装置
- サーマルキャビネットにより、冷凍状態(-20℃)から加熱状態(180℃)まで幅広く評価できる



機器使用料 2,710円/時間
(機器取扱研修:4時間、無料)

依頼試験手数料 14,900円/件

機器使用料 4,630円/時間
(機器取扱研修:8時間、1,200円)

依頼試験手数料 11,900円/件

機器使用料 770円/時間
(機器取扱研修:2時間、無料)

依頼試験手数料 3,800円/件

お問い合わせ先



栃木県産業技術センター 食品技術部 TEL:028-670-3398 E-mail sangise-sougou@pref.tochigi.lg.jp