

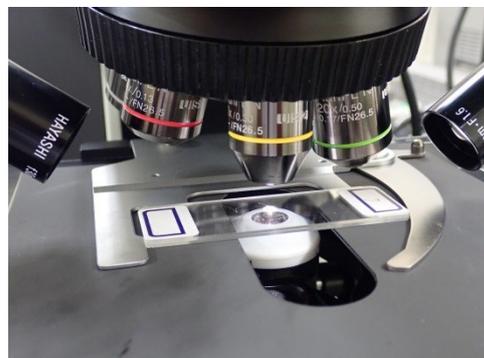
高知県工業技術センターだより

▶ 新規設備のご紹介 食品開発課

生物顕微鏡

計測機器 | 食品開発課

微小な対象物を観察するための顕微鏡と、顕微鏡画像の確認・記録用のデジタルカメラ及びモニタで構成されています。



使用例

食品の製造過程や最終製品において異物混入や変色、変質などの異常が発生した場合や、微生物汚染が疑われる場合の観察などに使用できます。モニタ出力した観察像を複数人で確認することが可能です。

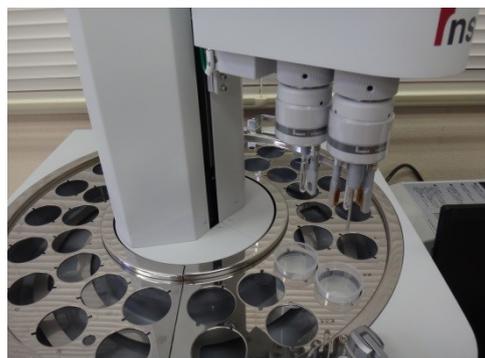
機器の仕様

- 【メーカー】 オリンパス株式会社
- 【型 式】 システム生物顕微鏡 BX-53F
顕微鏡デジタルカメラ DP-27
- 【スペック】
 - ・正立型（明視野、簡易偏光観察可能）
 - ・総合倍率：20、40、100、200、1000 倍
 - ・写真撮影装置：500 万画素デジタルカメラ
 - ・画像処理装置（簡易計測等）

味認識装置

計測機器 | 食品開発課

味覚センサーにより、ヒトの舌が感じる味を数値化することができる装置です。



使用例

甘味、塩味、旨味、酸味、苦味に加えて、食品を口に含んだ瞬間の「先味」や飲み込んだ後に残る「後味」などの感覚も、簡単な操作※でヒトの感覚尺度に沿った評価ができます。

- ※・ぽん酢、日本酒、果汁、飲料など液体の食品：希釈が必要な場合があります。
- ・肉、魚などの固形食品：エキスを抽出して測定します。
- ・油分の多いもの、沈殿物・不溶物の多いもの：前処理が必要です。

機器の仕様

- 【メーカー】 株式会社インテリジェントセンサーテクノロジー
- 【型 式】 TS-5000Z
- 【スペック】
 - ・本体 測定サンプル数：最大 10 サンプル
(測定には比較対象とするサンプルが必要です)
 - 測定サンプル量：70mL
 - ・味覚センサー 応答原理：膜電位測定
センサー種類：人工脂質膜
測定対象：飲料、食品、医薬品など

◆味認識装置の原理、扱い方、データの使い方については、食のプラットフォームを通じて講習や実習を行う予定です。装置の活用に関心がある方は、食のプラットフォーム「味の数値化」勉強会にご参加ください。

▶勉強会に関するお問い合わせは→→ 食のプラットフォーム HP：<http://food-platform.jp/>

▶装置に関するお問い合わせは、工業技術センター食品開発課（088-846-1652）まで

お気軽にお問い合わせください。

088-846-1111

受付時間 平日 8:30 ~ 17:15



最新情報はホームページをご覧ください。

ホームページの更新情報はメールニュースでもご確認いただけます。

HP: <http://itc.pref.kochi.lg.jp/> Mail: 151405@ken.pref.kochi.lg.jp



メール送信に
ご利用ください。