

# 高知県工業技術センターだより

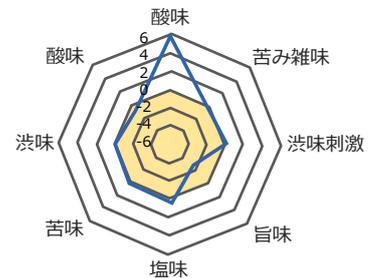
## ▶ おいしさの数値化に関する取り組みの紹介

県内の食品加工事業者のみなさま、顧客や商談相手においしさを伝えるときに困ったことはありませんか？ここでは、おいしさを数値化するための支援内容についてご紹介します。

### Q.おいしさを数値化することで何ができるのか

おいしさは感覚から生じるものなので実体がありませんが、分析や官能評価によって数値にすることができます。数値であれば理解がしやすく、人に伝えやすくなります。

また、数値にすることで他のものと比較ができるようになり、製造条件の選定や商談、購買を決める判断根拠として使うこともできます。



味覚認識評価例

### Q.どのようにしておいしさを数値化するのか

当センターにはおいしさを数値化するための分析機器（感性評価機器）があります。

#### 当センターが保有する感性評価機器

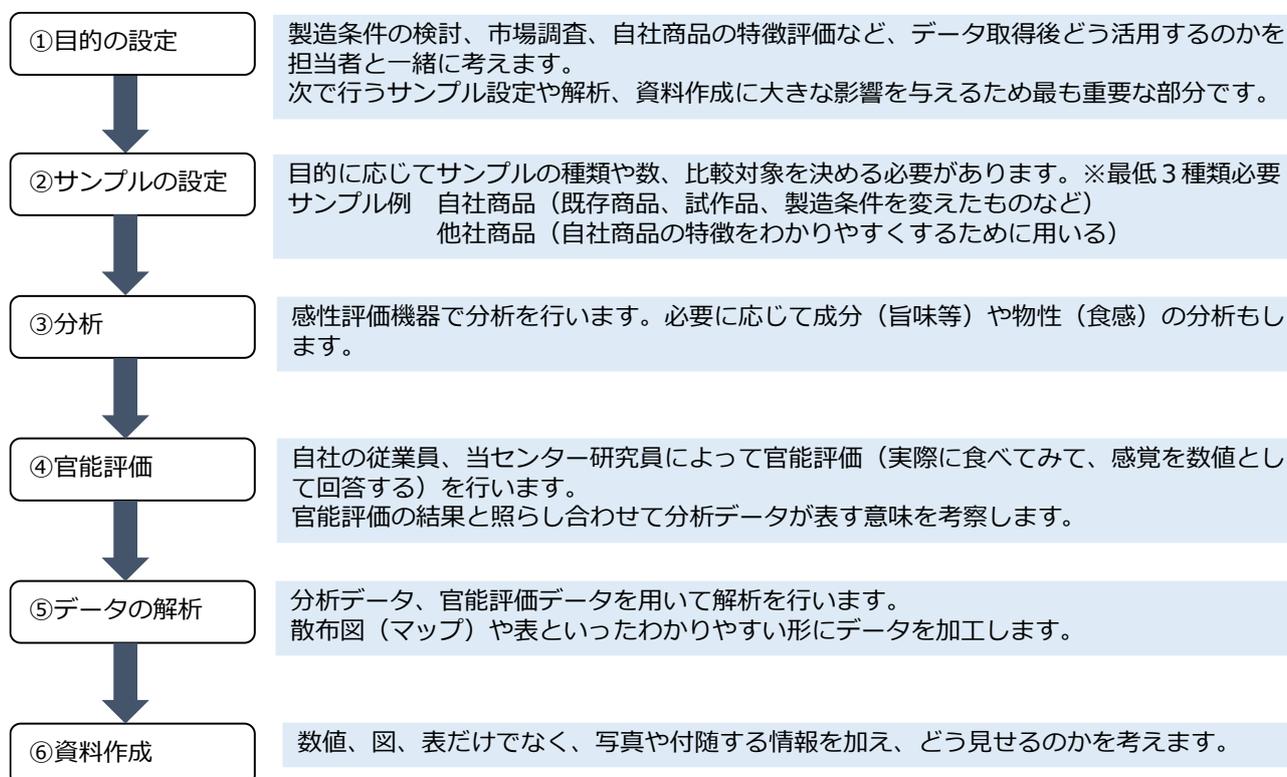
名称	味認識装置	多感覚器分析システム		
用途	<味の分析>	<味の分析>	<においの分析>	<色の分析>
外観 型式	 TS-5000Z	 ASTREE	 HERACLES II	 IRIS
メーカー	株式会社インテリジェントセンサーテクノロジー	アルファ・モス・ジャパン株式会社		
特徴	ヒトの感覚尺度に沿った味覚評価が可能	味覚（味）、嗅覚（香り・匂い）、視覚（外観・色）についての評価・数値化が可能		

分析費用は味認識装置（27,880円～\*）、多感覚器分析システム（18,090円～\*）です。サンプル数によって費用は変わります。また、別途、分析や解析に費用がかかる場合があります。

（\*令和4年度の使用料単価）

## おいしさを数値化するまでの流れ（例）

サンプルを持ち込んでいただいて、機器で分析するだけでは、おいしさを数値化する目的を達成することができません。以下においしさを数値化するまでの流れを例示します。



以上のように工程が多いため、おいしさの数値化に取り組みはじめてから資料として活用できるようになるまで、ある程度の期間が必要となります。一筋縄ではいかない部分もありますが、ご興味のある方は一度食品開発課の担当者にご相談ください。

なお、分析・評価にはいくつか注意事項があります。代表的なものをお示しします。

- ・おいしさには数値にしやすいものと数値にしにくいものがあります。
- ・味の分析は液体の状態で行います。固形の場合は抽出等の操作が必要です。
- ・油分が多いもの、粘度の高いもの、不純物の多いものなど、清澄な液体でないサンプルは別途前処理が必要です。
- ・比較対象とするサンプルもあわせて準備していただく必要があります。前処理等が必要な場合は別途ご相談となります。

【問合せ先】 食品開発課 TEL：088-846-1652（担当：下藤、森山）

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



高知県工業技術センター  
Kochi Prefectural Industrial Technology Center