

味認識装置

機能・仕組み

様々な味成分に対して広域選択性を持つ「人工脂質膜型味覚センサー」による味覚センサーにより、試料の味を客観的に評価・比較します。
(味の見える化)。

主な使用目的

緑茶では、うま味、渋味センサーが使用可能です。

茶の滋味を客観的に評価できるため、新製品開発等において、味の特徴を明らかにします。

