

味 覚 セ ン サ ー

この装置では、人間の味検出メカニズムをモデル化した人工の舌（人工脂質膜型味覚センサー）により味物質による膜電位の変化をとらえ味を評価しています。

多くの県内企業の皆様のご利用をお待ちしております。

味覚センサーの種類：**旨味、塩味、酸味、苦味、渋味、甘味**

測定対象：

醤油、スープ、つゆ、ビール、ワイン、コーヒー、お茶、肉、豆腐、果実、飲料など

<基本仕様>

◆本体

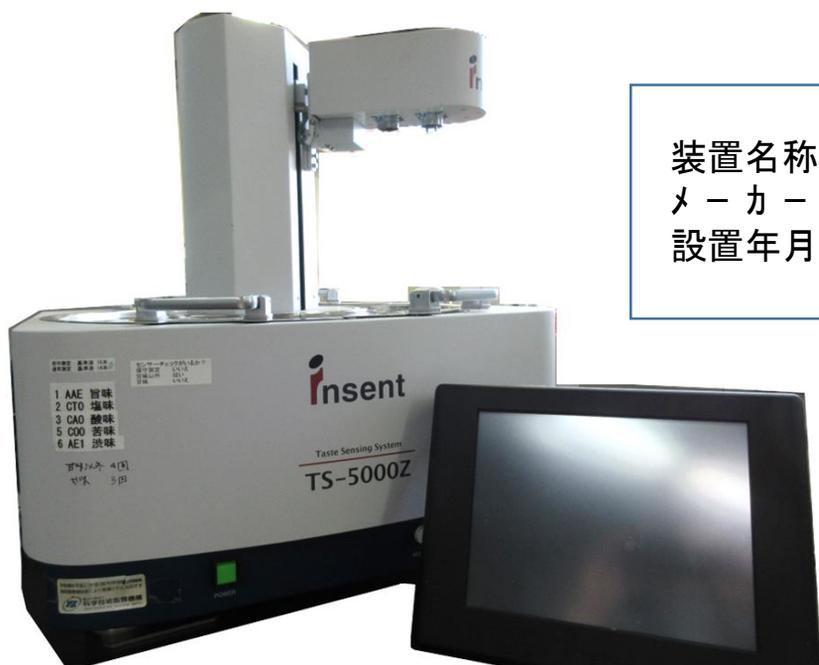
- ・測定サンプル数：最大10試料
- ・サンプル量：70ml

◆味覚センサー部

- ・応答原理：膜電位測定
- ・センサー種類：人工脂質膜型
- ・測定味覚の種類：酸味、旨味、塩味、苦味、甘味

◆解析アプリケーション

- ・グラフ化、統計解析、主成分分析など



装置名称：味認識装置 TS-5000Z
メーカー：インテリジェントセンサーテクノロジー社
設置年月：2010年9月

◆ご予約・お問い合わせ◆
担当：バイオ・食品グループ