

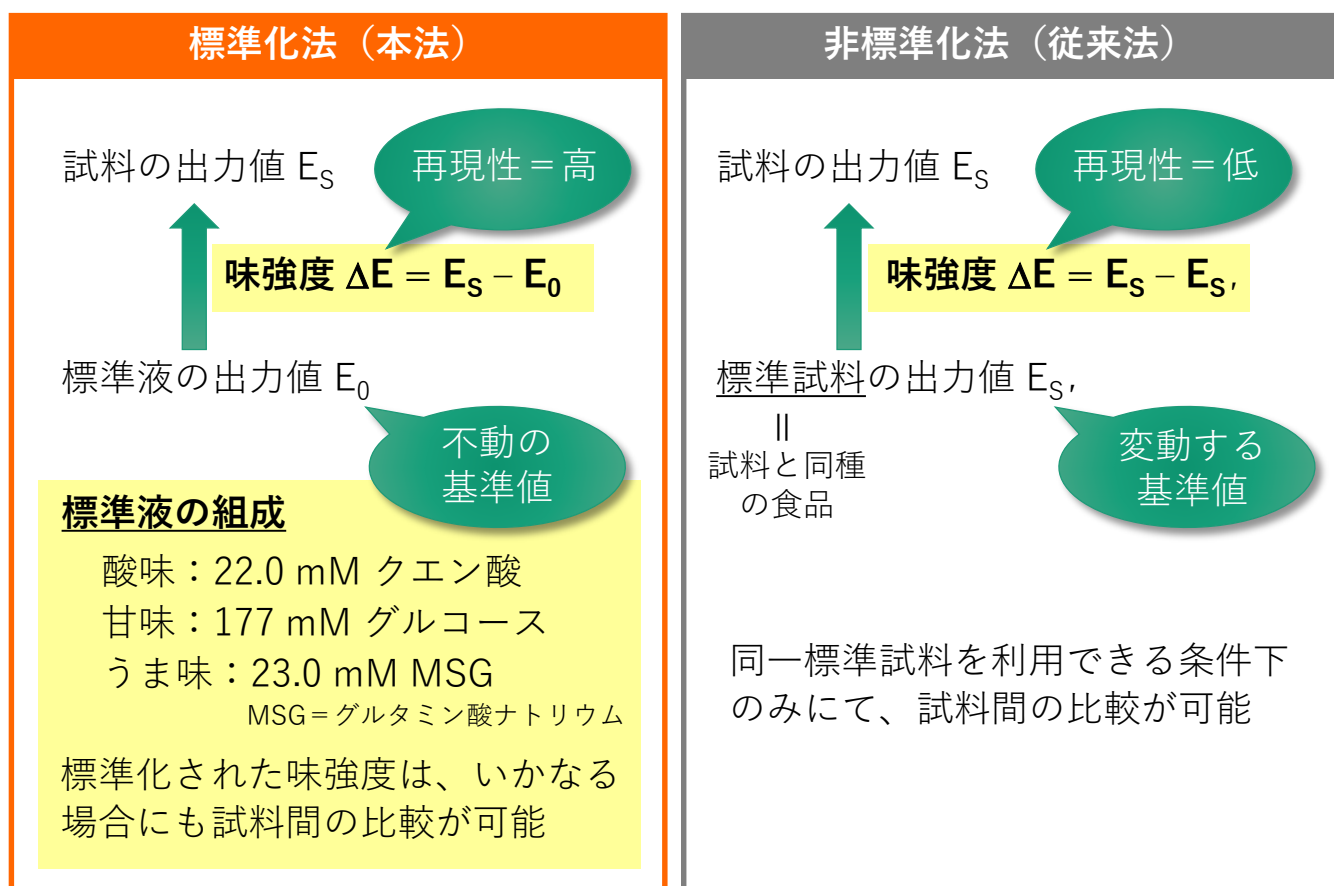
トマト果汁の味強度の標準化

－味覚センサを用いた客観的アプローチ－

成果の特徴

- 本法による試料の味覚センサ出力値は、**味物質から調製される標準液**の出力値を基準にするため、常に**高い再現性**を持っています。
- **大量の試料間**または**評価試験時期が離れた試料間**の味比較が可能になります。
- トマト果汁の酸味、甘味、うま味の評価に利用できますが、同様のアプローチにより、他の食品の味に対しても応用することができます。

成果の内容



成果の活用

本研究成果は、農産物・食品の輸出拡大、高付加価値化（ブランド化）、日本食の海外展開、フードロス低減、品質管理等の分野への適用が期待されます。

関連文献：Hayashi, N.; Ujihara, T. et al. *Biosci. Biotechnol. Biochem.* **2020**, in press. <https://doi.org/10.1080/09168451.2020.1804318>