

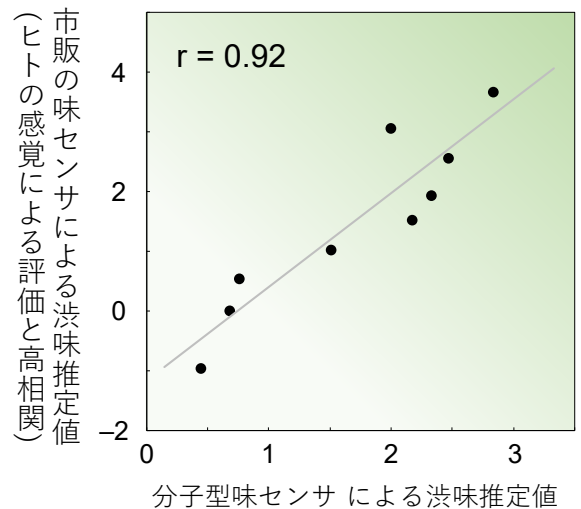
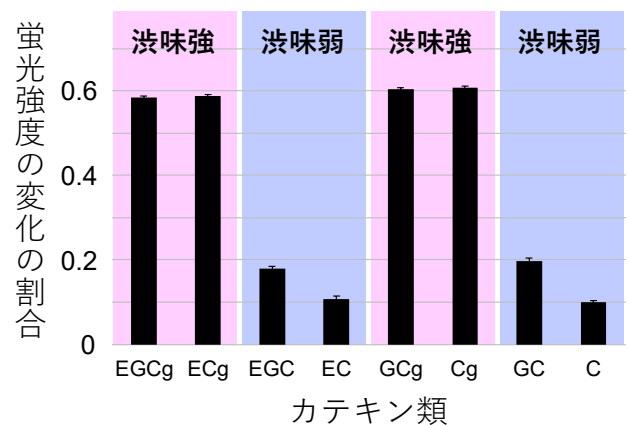
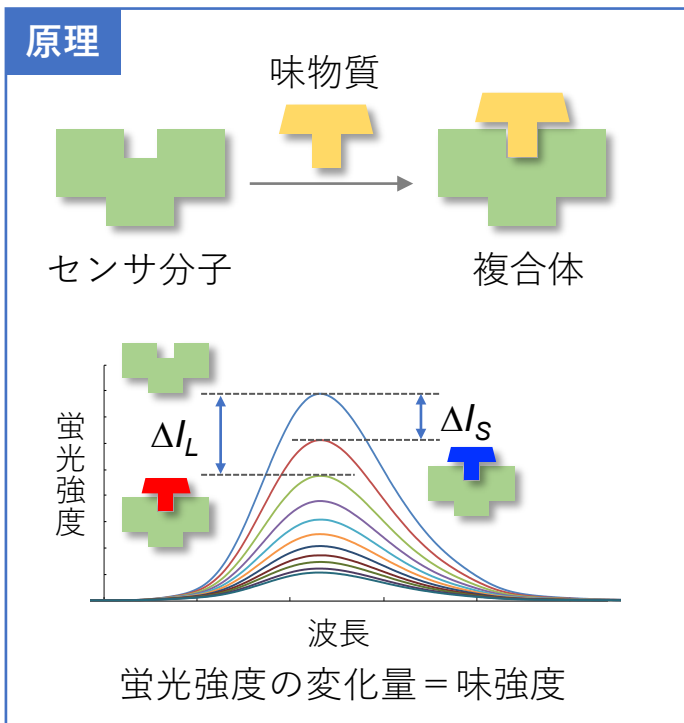
# 蛍光で味強度を評価する分子型味センサ

## － 渋味強度のセンシングを例に －

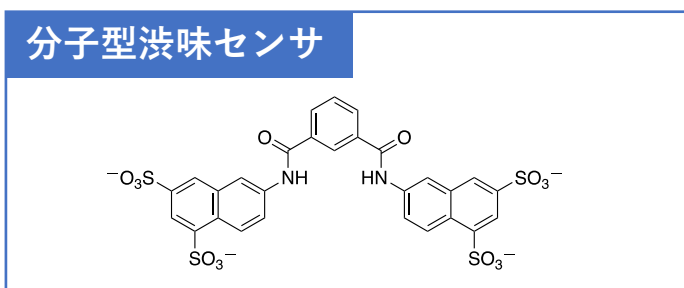
### 成果の特徴

- 蛍光化合物（分子型味センサ）と味物質の複合体形成によって生じる蛍光強度の変化を利用する新たな味センシング方法を提案します。
- 食品試料溶液に分子型味センサを添加し蛍光発光を測定する簡便な操作により、センサ出力が迅速に得られます。

### 成果の内容



緑茶浸出液の渋味評価への適用



### 想定される用途・連携希望先

客観的な味評価が要求される場（食品の製造・流通に関わる業種および公的試験研究機関等）における利用が想定されます。

### 参考

Hayashi N, Ujihara T, Jin S (2022) *Analyst* 147, 4480–4488.  
特許(公開)番号：特開2021-103124

代表研究者：林 宣之  
所 属：食品研究部門  
食品流通・安全研究領域