

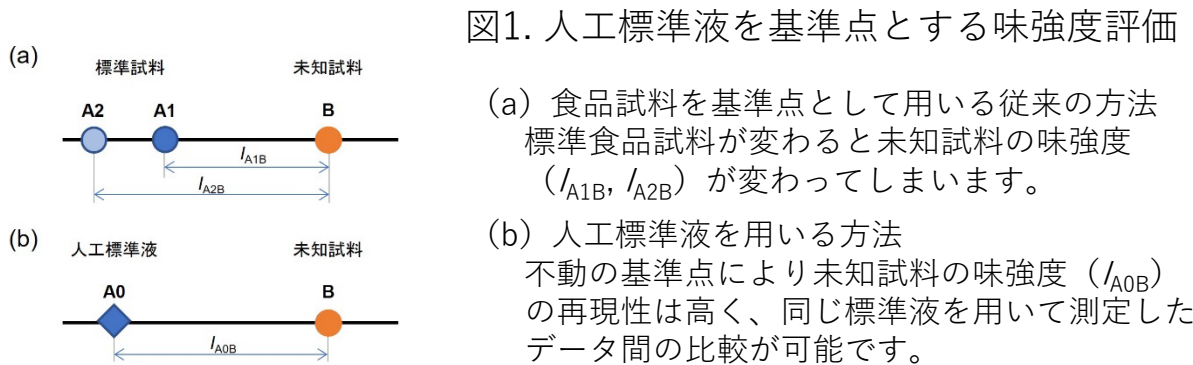
不動の基準点で味を数値化する

－味覚センサによるイチゴの味評価法の標準化－

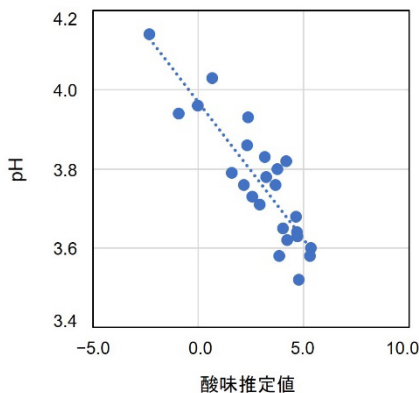
成果の特徴

- 味覚センサによるイチゴの甘味・酸味評価について、ポリビニルピロリドン（PVPP）によるサンプルの前処理と、人工標準液を用いることにより、安定したデータ取得が可能となり、測定時期・場所に隔たりのある味覚センサのデータが比較可能になります。

成果の内容



(a) 酸味推定値とイチゴ試料のpHとの相関



(b) 甘味推定値とイチゴ試料の糖濃度との相関

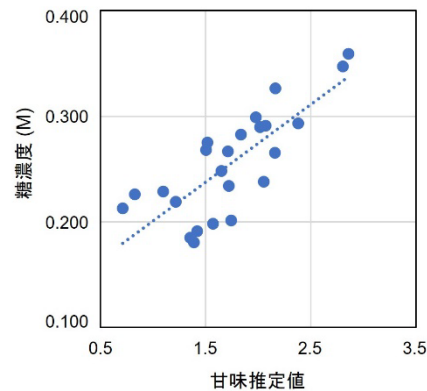


図2. 味覚センサで測定したイチゴ試料の酸味および甘味推定値とpHおよび糖濃度との相関

想定される用途・連携希望先

育種での個体選抜やイチゴのブランド化での利用が想定されます。

参考

Ujihara T, Hayashi N, Ishida Y, Ikezaki H (2023) *Biosci. Biotechnol. Biochem.* 87(8), 890-897.

※株式会社インテリジェントセンサーテクノロジーとの共同研究による成果です。