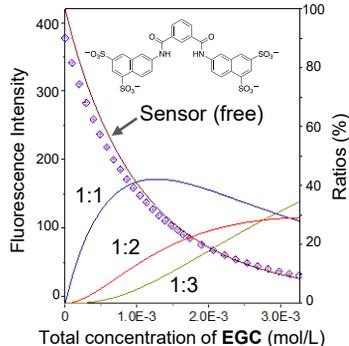
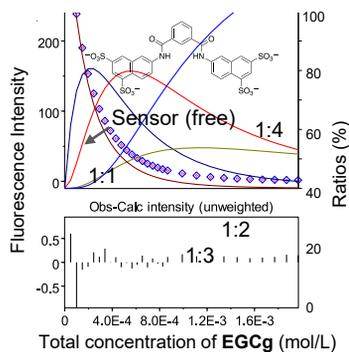
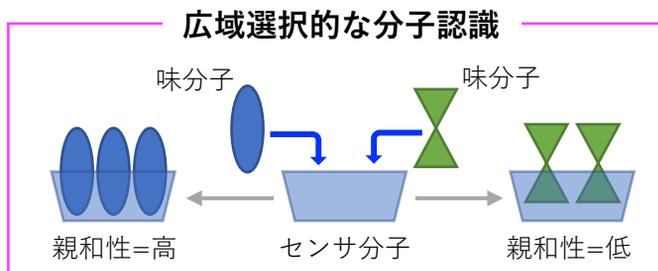
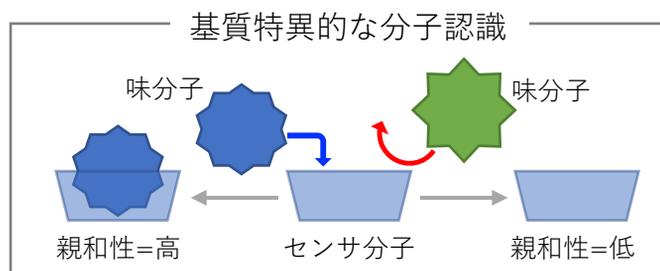


分子型味センサと広域選択性

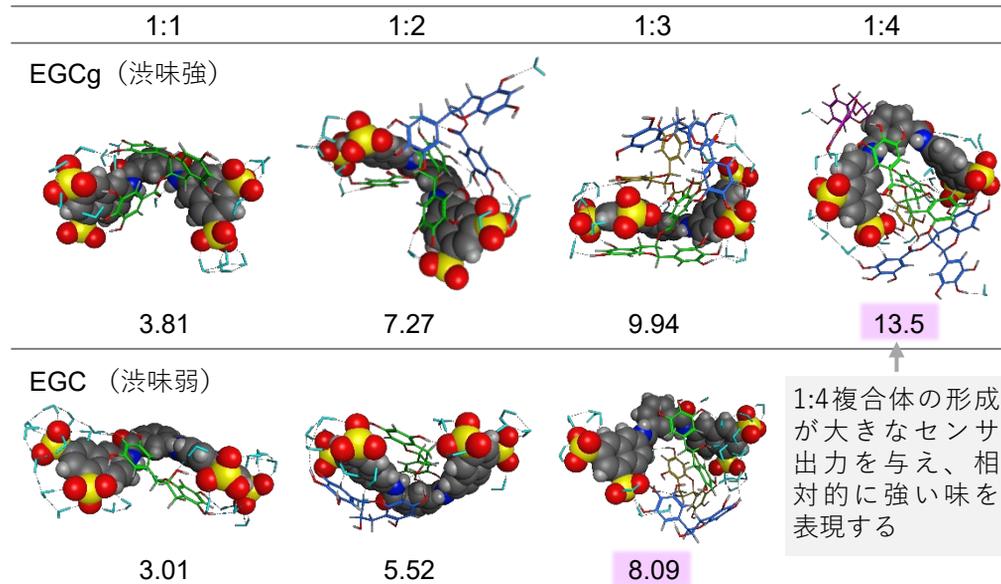
－その分子設計のコンセプト－

成果の特徴

- 分子型味センサとは、試料に添加して使用する試薬タイプの味センサです。
- 試料の味強度は、センサ分子と味分子の相互作用による各種スペクトル強度の変化量によって定義されます。
- 広域選択性は同種の味を呈する物質に幅広く応答する性質で、味センサが備えるべき重要な性能の一つです。



センサ分子/カテキン複合体の全安定度定数とDFT計算^aによって推定された構造
センサ分子: 空間充填モデル、味分子(カテキン類): 棒モデル、水分子: 棒モデル (水色)



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. *Analyst* **2022**, *147*, 4480–4488.

林宣之、氏原ともみ (2024). 味の検出方法及び検出装置. 特許第7449555号、3月6日.

担当研究者：○林 宣之、氏原 ともみ
所 属：食品研究部門
食品流通・安全研究領域