

農産物の味強度のスケール化

－味センサ情報の標準化－

成果の特徴

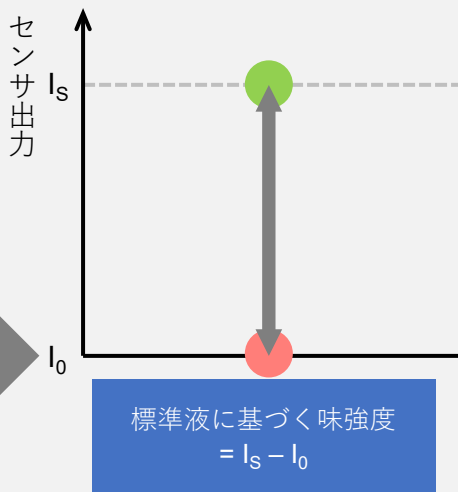
- センサを用いて得られた農産物の客観的な味強度を一定のスケール上の値として表すことによって、常に味情報の相互比較が可能になります。

成果の内容

味評価の問題点：農産物の味強度には基準点が存在しない

標準化法

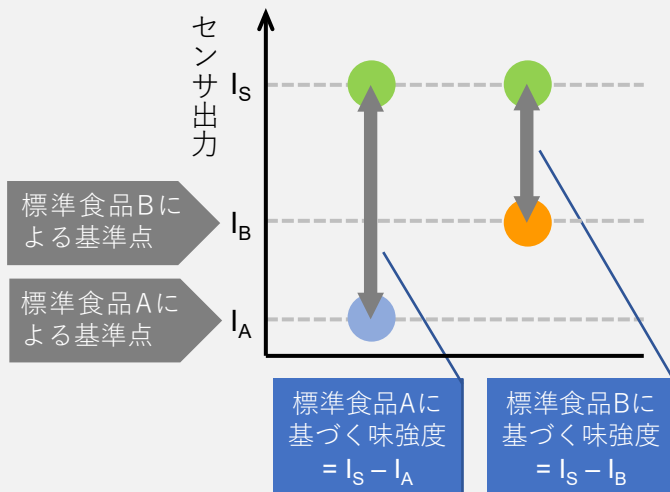
化学物質（呈味物質）から調製される標準液の利用



常に一定の基準点からの変化量を味強度とすることができる

非標準化法

標準食品の利用（一般的な方法）



センサ出力 (I_s) が同値でも、基準点が異なれば味強度値は異なる ($I_s - I_A \neq I_s - I_B$)

特徴 **全データ間の相互比較が可能**

想定適用先 データベース、流通システム、公的試験研究機関

特徴 **データ群間の相互比較が不可能**

単一試験室内で試料数が限定的な場合は便利

単一試験室内での品質解析、品質管理

成果の活用

標準化法は、複数年に渡るデータ、または異なった試験室間で取得したデータを、同一スケール上で取り扱う場合に適しています。市販の味センサに限らず適用が可能です。

参考

(1) おいしさの科学とフードテック最前線, 第14章, シーエムシー出版, 東京, 2022. (2) *Biosci. Biotechnol. Biochem.* **2020**, *84*, 2569–2575. (3) *Food Res. Int.* **2013**, *53*, 816–821. (4) *J. Agric. Food Chem.* **2008**, *56*, 7384–7387. (5) *Biosci. Biotechnol. Biochem.* **2006**, *70*, 626–631.