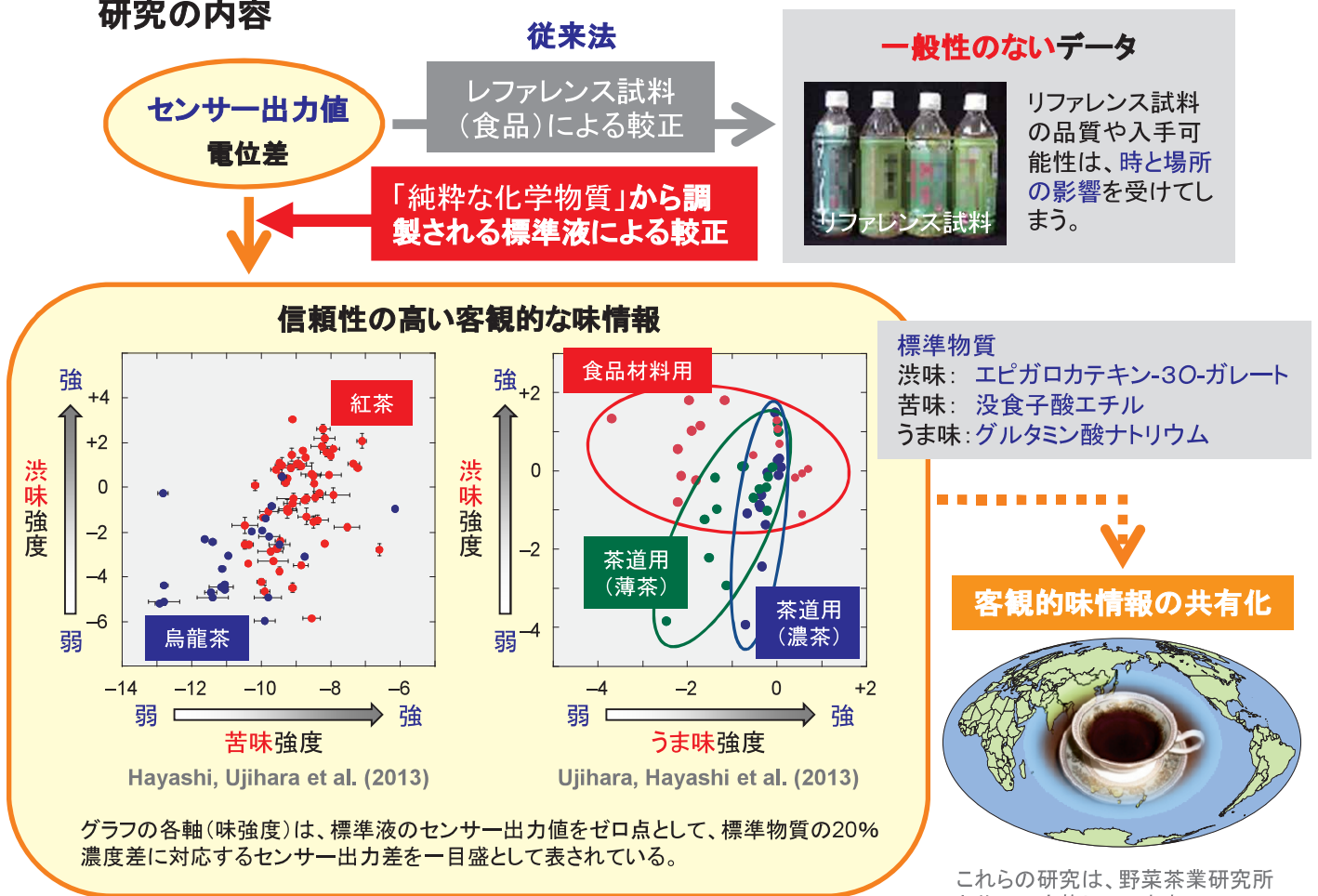


# 紅茶・烏龍茶・抹茶の客観的味評価法 —標準化された味覚センサー情報に基づく—

## 技術の特徴

- ・紅茶・烏龍茶・抹茶の味を味覚センサーデータに基づいて客観的に評価。
- ・味覚センサー出力値を化学物質から調製される標準液によって較正→時と場所に依存しない普遍的データの獲得。
- ・各味の強度を表す味推定値は、濃度の異なる2つの標準物質溶液を用いて算出→データ値の高精度化。
- ・開発済みの煎茶の味評価法(2006 & 2008)と共に、茶を製造、売買をする際に、望む品質のものを得るための信頼性の高い味情報として活用できる。日本の茶の特徴を海外の消費者にアピールするためにも有効である。

## 研究の内容



**今後の展開** (1) 品質表示への利用、(2) 他の農産物の味評価への本方法論の適用

**参 考** (a) Hayashi, N.; Ujihara, T. et al. *Food Res. Int.* **2013**, 53, 816–821. (b) Ujihara, T.; Hayashi, N. et al. *Food Sci. Technol. Res.* **2013**, in press. (c) Hayashi, N. et al. *J. Agric. Food Chem.* **2008**, 56, 7384–7387. (d) Hayashi, N. et al. *Biosci. Biotechnol. Biochem.* **2006**, 70, 626–631.