

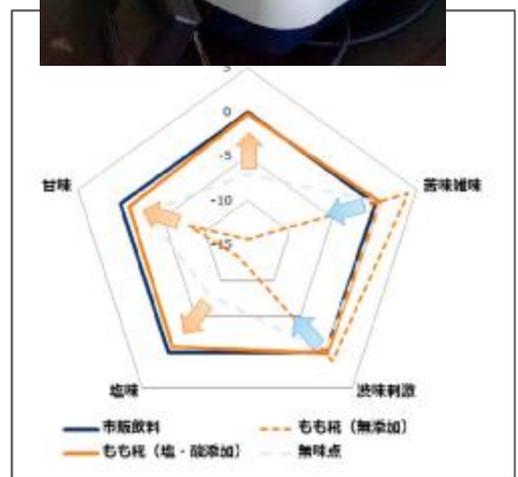


味覚を数値化してみませんか？

～味覚認識装置～

特徴

- ・ 甘味、酸味、塩味等を数値化して、既存製品の味の改善に利用できます。
- ・ 消費者アンケートの代替として利用できます。
- ・ 類似製品とデータを比較して差別化できます。



活用事例

品目 : 糖を使用した飲料の味のバランスを若者が好むスポーツ飲料のバランスに近づけることで、若者向け飲料として味を改善

作業時間 : 4時間×4日

費用例 : ￥200,000

測定データの一例→

利用者の声

味覚認識装置で数値化することで、どの味を強めたり、弱めたりすればよいか分かりやすくなりました。また、アンケートなどにより多くの消費者の意見を聞いて、味を改良するためには、時間や手間がかかりますが、機械なら迅速に分析できるので、助かりました。

詳細については、食と農の研究部 食品技術グループ までお問い合わせください。
電話 072-979-7063

食品に関する技術支援制度、研究所保有機器についてはこちら↓

<http://www.kannousuiken-osaka.or.jp/nourin/shien/openlabo/index.html>

イベント情報

①平成30年度 大阪府よろず支援拠点「事例発表フォーラム」【参加料】無料

「大阪府よろず支援拠点」では、1年間の活動事例をパネル展示とともに発表紹介し、各機関の方々との連携の成果をご報告する「事例発表フォーラム」を開催いたします。

【お申込】Webページより、詳細をご確認の上お申し込みください。 <https://www.yorozu-osaka.jp/>

【日 時】平成31年2月22日(金) 13:00~17:00

【会 場】マイドームおおさか 2階 BCホール (大阪府中央区本町橋2-5)

【参加対象者】中小企業・小規模事業者の方、行政、支援機関の方、プレス関係者

②HACCP導入セミナー「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理計画を作ってみよう!」【参加費】無料

大阪府では、次のとおりHACCPの制度化に備えたセミナー「HACCP考え方を取り入れた衛生管理計画を作ってみよう!」を開催します。内容・申込お問合せ等については、ホームページをご覧ください。

<https://www.shinsei.pref.osaka.lg.jp/ers/input?tetudukid=2018120035> (※申込締切2月13日(水))

【日時及び対象者】

・『飲食店』の営業者及び従事者向け 平成31年2月26日(火) 14:00-16:30

・『各種食品製造業』の営業者及び従事者向け 平成31年2月27日(水) 14:00-16:30

【場 所】大阪赤十字会館 401会議室