

味認識装置

脂質高分子膜をセンサの受容部とし、呈味物質と脂質高分子膜との間の静電的相互作用や物理化学吸着による膜電位変化を情報として取り出すことで、食品の有する味（旨味、塩味、酸味、苦味、渋味）を測定、数値化し、味の特徴を客観的に表現することができる。

[型式]

i n s e n t TS-5000Z

[仕様]

応答原理：膜電位測定

センサー種類：人工脂質膜

測定対象：飲料、食品（固形物含む）、医薬品、など

味覚：酸味、塩味、旨味、苦味、渋味など

[設置年度]

2015 年度（平成 27 年度）



○ 設備・機器に関してのご質問、設備利用の手続き等は、[センター](#)の電話番号にお問い合わせください。設備利用の利用手続き等は[設備利用のページ](#)でご確認ください。

令和 4 年 7 月 25 日