

においの可視化技術による評価方法

においを複合体として評価し、においの可視化方法および官能評価との相関性を「におい識別装置」を使って検証しました。

本技術の内容・特徴

においの強さを評価

酢酸エチルによる装置と官能評価の相関性

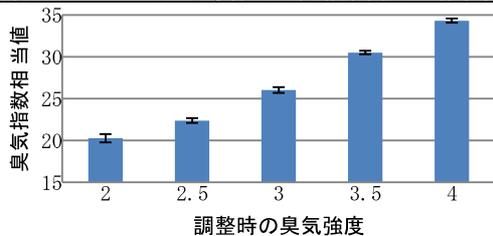


図 1. におい識別装置を使った測定結果

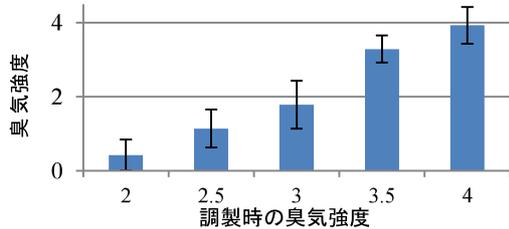


図 2. 官能検査による測定結果

におい強度との相関性を確認

においの質を評価

市販の野菜ジュース（A～I）を使った評価方法

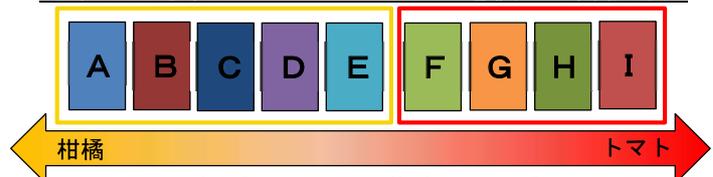


図 3. 官能評価による野菜ジュースの評価

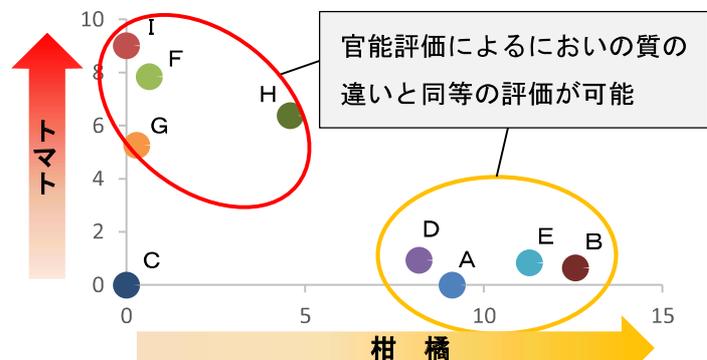


図 4. におい識別装置による偏位臭マップ

従来技術に比べての優位性

- 1 おいを複合体で評価できることから、人間の嗅覚に類似した測定結果が得られる
- 2 官能評価に比べて測定手順が簡易的

予想される効果・応用分野

- 1 市販品と自社製品との差別化
- 2 ユーザーの嗜好、開発を進める製品の方向性を把握
- 3 製品の付加価値を可視化

提供できる支援方法

- 共同研究
- オーダーメイド開発支援
- 技術相談
- 依頼試験

知財関連の状況、文献・資料

文献資料

- [1] 佐々木：平成 26 年度都産技研研究発表会要旨集, p.72
- [2] 佐々木：TIRI クロスミーティング 2017 要旨集

所属：生活技術開発セクター<墨田>

担当：佐々木 直里

Tel: 03-3624-3731

E-mail: sasaki.naori@iri-tokyo.jp