

特徴

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。官能評価に比べて簡易的に測定ができ、嗅覚に類似した測定結果が得られました。

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

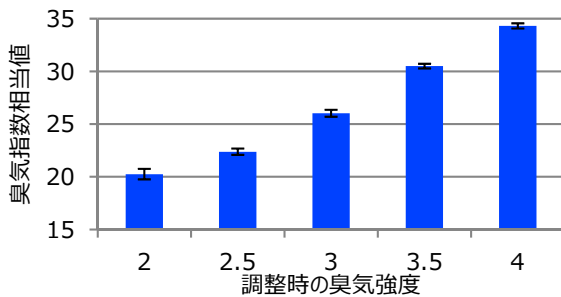


図1. におい識別装置を使った測定結果

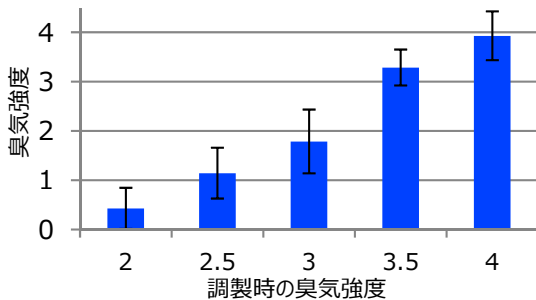


図2. 官能検査による測定結果

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～F）を使った評価方法

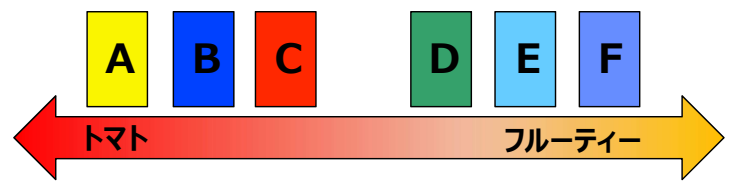


図3. 官能評価による野菜ジュースの評価

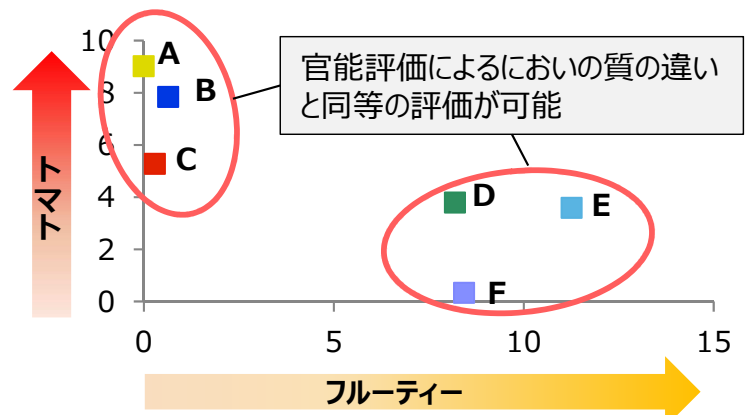


図4. におい識別装置による偏位臭マップ

従来技術に比べての優位性

- においを複合体で評価できることから、ヒトの嗅覚に類似した測定結果が得られる
- 官能評価と比べて測定手順が簡易的
- 装置により数値化することで、客観的な結果が得られる

今後の展開

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

研究成果に関する文献・資料

- 佐々木：平成26年度都産技研研究発表会要旨集，P.72
- 佐々木：TIRIクロスミーティング2016要旨集，P.96

研究員からのひとこと

におい関連の製品化へ向けた、共同研究・事業化にご興味のある企業様からのご相談をお待ちしております。