

おいしさを数字にします！

食品の味覚評価サービスをご活用下さい



魚のおいしさを評価したい！

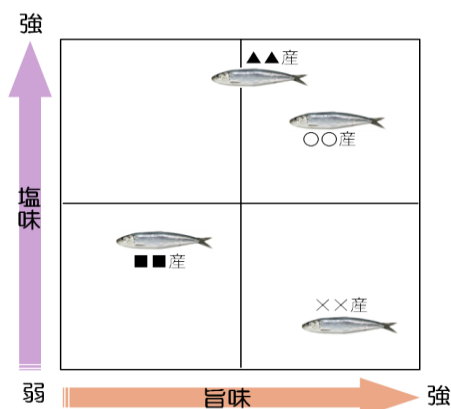
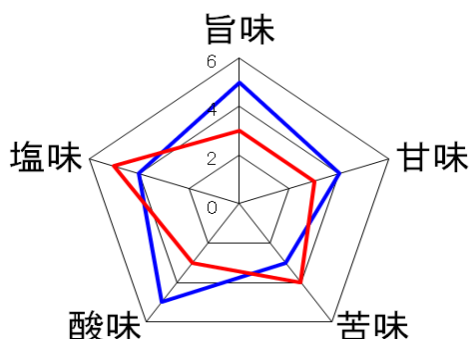


様々な化学分析を行います。すると...



旨味・酸味成分		苦味成分	
アスパラギン酸	A B	アルギニン	A B
グルタミン酸	A B	チロシン	A B
甘味成分		塩味成分	
グリシン	A B	ナトリウム	A B
アラニン	A B	カリウム	A B

味の特徴を数値化し、グラフに表すことができます！



食品のおいしさは
様々な化学物質から作られています。
なかでも特に重要な成分は、
アミノ酸・塩分・うま味物質です。
これらの物質の組み合わせで
魚や貝や肉など、多くの食品の味が決まります。
また独特な味の特徴を出すのは
アミノ酸の役割です。
アミノ酸は、甘いものや苦いもの、
旨味を感じるものなど
種類によって様々な味を醸し出します。
これらの化学物質を測定し、味の特徴を
数値化してみませんか？

テクスチャー分析・味覚センサーを用いた
分析についてもご相談下さい。



エコニクスでは、最新の分析機器を取り揃え、
様々な分析サービスを提供しております。
ご興味のある方はお気軽にお問い合わせください。

株式会社 エコニクス



《お問い合わせ》 担当：舟木
株式会社 エコニクス リサーチラボ
〒061-1448
北海道恵庭市相生町70番地
TEL：(0123) 25-6512
FAX：(0123) 25-6513