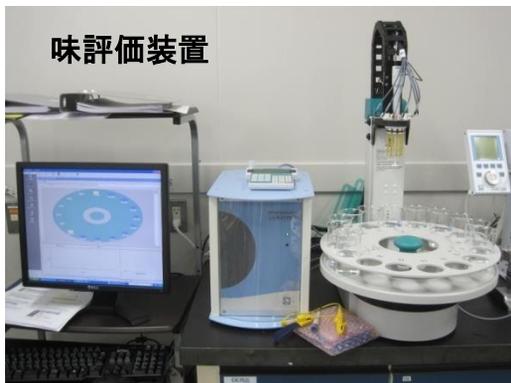


味評価装置／香り評価装置



味評価装置



香り評価装置

【サンプルについて】

《味評価》食品（液体）、液体飲料

- ・必要量：100mL／試料
- ・固形状の食品は、そのままでは測定できませんので、水抽出液を作成する必要があります。
- ・油分は測定できません。

《香り評価》固形及び液体（食品以外も可）

- ・必要量：通常8g／試料
- （1試料当たり2g×4。試料によっては増減可）

【主な仕様】

《味評価》

- ・電気化学センサー7本による測定
- ・標準的な使用方法の場合、12試料まで連続分析可能

《香り評価》

- ・2本のカラム（DB5/DB1701）+Tenaxトラップによる濃縮導入・分離
- ・検出器：FID
- ・標準的な使用方法の場合、13試料まで連続分析可能
- ・保持指標による大まかな成分予測が可能

機種名

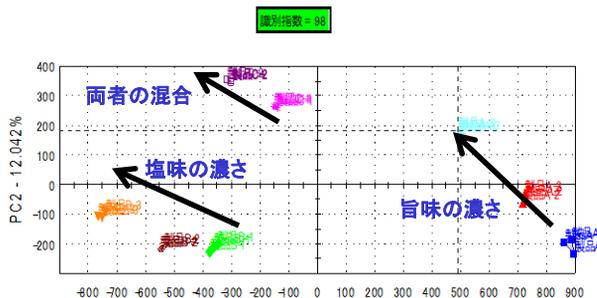
【味評価】 Alpha M.O.S αASTREE
 【香り評価】 Alpha M.O.S αHERACLES
 2010年度購入

特徴

- 食品、飲料の味や香りを測定し、統計解析等のマッピングにより、視覚化することが可能

多変量解析の機能

- ・ 主成分分析
- ・ 判別分析
- ・ SIMCA（合否判定、品質管理）
- ・ PLS（濃度定量／官能評価相関）
- ・ ユークリッド距離（数値化）



例：塩味、旨味を段階的に変えた試料の主成分分析
 （矢印は分析者が追記）

- 味・香りのデータの統合、官能評価データの統合も可能

【データ出力】

記録メディア

USB

紙

保存形式

専用形式

Excel互換

料金等

機器使用 《味評価》 1,400円／時
 《香り評価》 1,800円／時
 操作法説明 11,700円（3時間）

※ ご予約は3日前までお願いいたします。 ※ 消耗品はお客様のご負担になります。

研究員による支援

3,900円 / 時

解析支援

多変量解析ほか