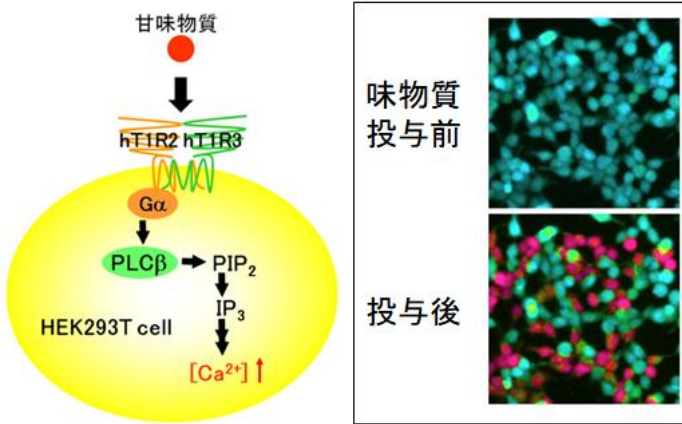
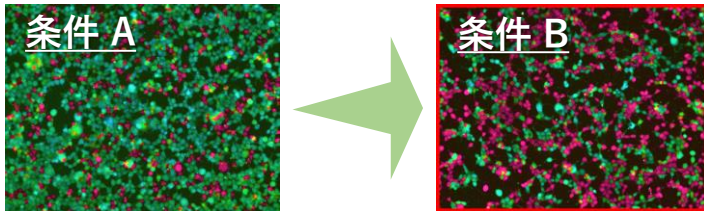


おいしさの“見える化”を目指した呈味測定技術とその応用

◆呈味強度計測技術の開発・改良

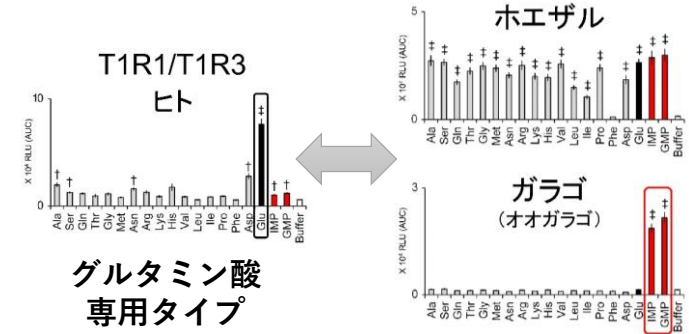


簡便・高感度な呈味強度測定
味に関する様々な現象の発生機構の解明

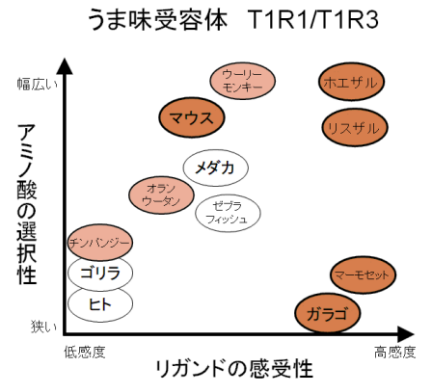


応答感度・頻度上昇へ向けたノウハウ
容易に実施可能な評価系構築

◆他の動物種への展開



他の動物は
ヒトとは異なる味覚を有する



ヒト以外の動物への
「おいしい食事」の提案

食品の「おいしさ」を評価するという目的において、基本味の呈味強度を客観的に数値化するという手法は、解決に向けた一つの手がかりとなります。我々が行っている、ヒトを含めた様々な動物種に由来する味覚受容体遺伝子を培養細胞に発現させ呈味物質に対する応答強度を簡便に測定する技術は、「おいしさ」を紐解くためのツールとして有効に機能することが期待されています。

今後は、バイオセンサーへの展開を目指したセンシングデバイス開発、過去の官能評価データや嗜好性調査との整合性を評価するためのデータサイエンスなどといった異分野との連携を行うことで、社会実装に繋げようと考えています。