

味識別装置

区分 設備

分類 分析機器類

メーカー (株) インテリジェントセンサーテクノロジー

型式 TS-5000Z

仕様及び性能

測定サンプル数 最大 14 サンプル

測定サンプル量 35～70ml

味覚センサー 応答原理 膜電位測定

センサー種類 人口脂質膜型

測定対象 飲料、固形物など

※上記の仕様・性能は、カタログからの引用等ですので、実際に測定・試験ができる試料や測定物の種類・大きさ・形状等につきましては、担当職員までご確認ください。

用途

食品の五味など（甘味、塩味、酸味、旨味、渋味刺激、苦味雑味）を計測する機械です。使用される際にはセンサー（一式 20 万円程度）を別途購入いただく必要があります。

導入年 2007 年



料金 2360 円/時間

設置場所 会津若松技術支援センター

予約・連絡先 0242-39-2977（醸造・食品科）

備考 県外企業は料金が 2 倍となります。詳しくは担当職員までご確認ください。