

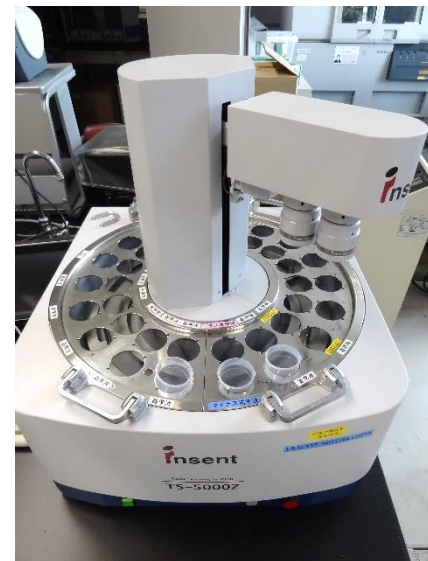
装置の概要

【型式等】

- 装置名称：味識別装置
- 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】

- 測定サンプル数：最大14サンプル
- 測定サンプル量：35ml×2カップ
- 味覚センサー：人口脂質膜型(膜電位測定)



固体食品の混釈ができます！

【装置の特徴】

- この機器は食品味覚の五味である、甘味、塩味、酸味、渋味刺激、苦味雑味を計測し数値にて表すことができます。
- 検体試料の食品として、農産物や加工食品の五味味覚を数値化して測定します。
- 注意事項：使用される場合は各センサー(一式50万円程度)を利用者が別途ご購入いただく必要があります。(センサー寿命が短期間のため)



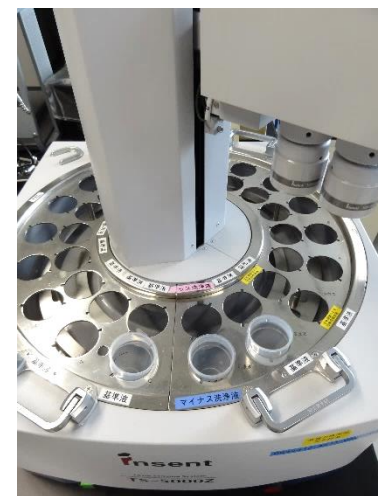
センサー取付部・アーム部分

【主な用途】

- 食品の五味味覚のバランス確認
- 同種類の加工食品の官能試験(数値化)
- 加工食品の味覚における劣化試験
etc...



各センサー(人口脂質膜型)



食品試料のセット部分

料金・問い合わせ先

	区分	単位	料金(円)
設備使用	味識別装置 (TS-5000Z)	1時間ごと	2,360
依頼試験	—		

〒965-0006

会津若松市一箕町大字鶴賀字下柳原 8 8 番 1

TEL : 0242-39-2977 (醸造・食品科)

FAX : 0242-39-0335

併せて使うと効果的です！



蛋白質蒸留/分解装置
(460円/時間)



高速アミノ酸分析計
(3,080円/時間)

○その他の施設・設備は、福島県ハイテックプラザ 施設・設備データベースからご覧いただけます。

<http://www.pref.fukushima.lg.jp/w4/hightech/db/equipment/>

福島県ハイテックプラザ

Industrial Technology Institute
Fukushima Prefectural Government

(令和6年4月)