

ご好評により
新潟市バイオリサーチセンター 1F
『オープンラボ』に

期間限定

味を数値化できる **味覚センサー** が再導入されます！

新潟市内中小食品メーカー皆様の

「自社商品の味を客観的に計りたい」

「競合品と比べて、どんな味の違いがあるか調べたい」

「品質管理のため、自社商品の味の経時変化を確認したい」…に**再び**お応えします!!

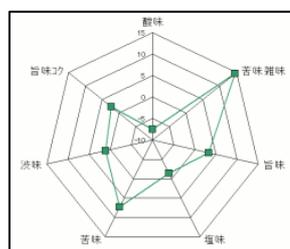
※ 味認識装置を用いてサンプルの測定を行った後、数値化してご報告します。
※ 平成28年2月末までの期間限定となります(3月中の測定は検討中です)。お早目にご相談ください。

【導入装置】(株)インテリジェントセンサーテクノロジー製 SA402B

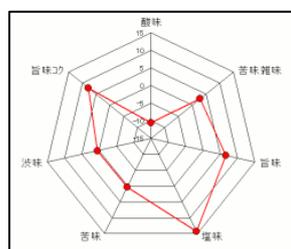


測定味覚項目	
酸味	塩味
苦味雑味	苦味
渋味刺激	渋味
旨味	旨味コク

【ビールの測定例】



【醤油の測定例】



【ご利用のステップ】

- まずは、お電話** まずはお電話で、ご相談ください。測定する商品の種類や状態を教えてください。
- サンプルのご用意** サンプルをお送りください。
- 前処理** センサーで測定できる状態に前処理を行います。
- 味測定** 味覚センサーでサンプルを測定します。
- データ算出** 測定値のデータ処理を行います。
- 結果報告** サンプルの受け取りから約1週間でご報告します。

【費用】

新潟市内中小企業様 価格

前処理費 1,000円/時間

※前処理を行っていただける場合は不要です。

測定費 1,000円/サンプル

※必ず比較サンプルが必要になります。

データ算出費 1,000円/試験

※1試験で、同一種類10サンプルまでデータ算出できます。

一般企業様 価格

前処理費 5,000円/時間

測定費 5,000円/サンプル

データ算出費 5,000円/試験

【オープンラボ】新潟市バイオリサーチセンター 1F

- ◆新潟市秋葉区東島316-2
- ◆無料駐車場あり



【実施機関】 本事業は、新潟バイオリサーチパーク(株)が(公財)新潟市産業振興財団から受託し実施します。

【お問い合わせ先】 新潟バイオリサーチパーク(株) 事務局 TEL : 0250-25-1196

E-mail : nbrp-food-navi@nbrp.co.jp

『オープンラボ』では、機能性食品の評価にお使いいただける測定装置も稼働中！

新潟BRP

検索