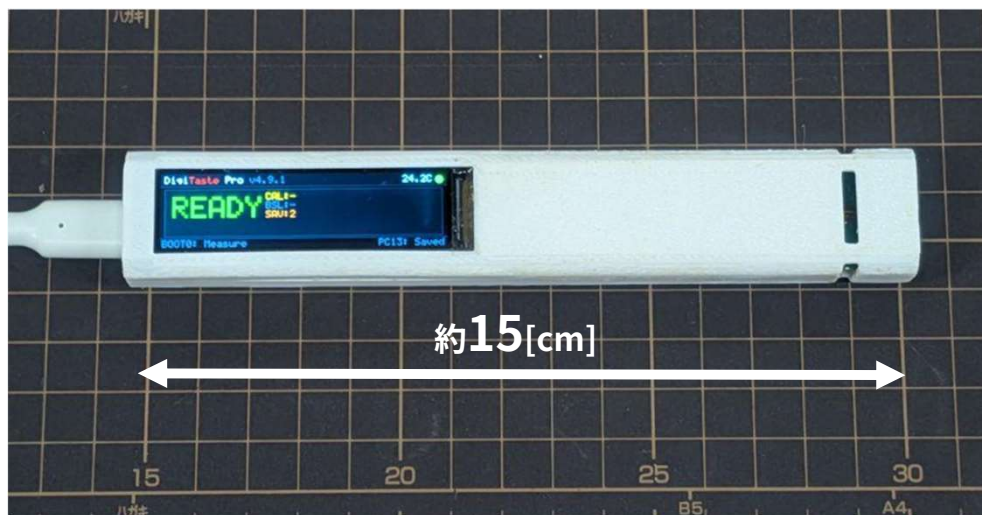


電気特性を用いた小型味覚・品質評価センサーの開発

調理現場で『いつでも同じ味』を実現するための小型センサー

電気インピーダンス特性を用いて
「いつもと同じ味か」を判定。**調理現場で課題を解決！**



成分「量」の測定から「状態」の観測へ
味覚品質センサーを研究室から調理現場へ

「数値は同じなのに、味が違う。」
「大きくて、調理現場で使えない」

従来センサーが抱える欠点を克服した新デバイス

ほぼ同等のpH・Brix・塩分濃度のアルコール飲料と水溶液でも複数周波数の電氣的応答により、異なる液体として検出

測定対象 pH・Brix・塩分濃度がほぼ同等の2つの液体

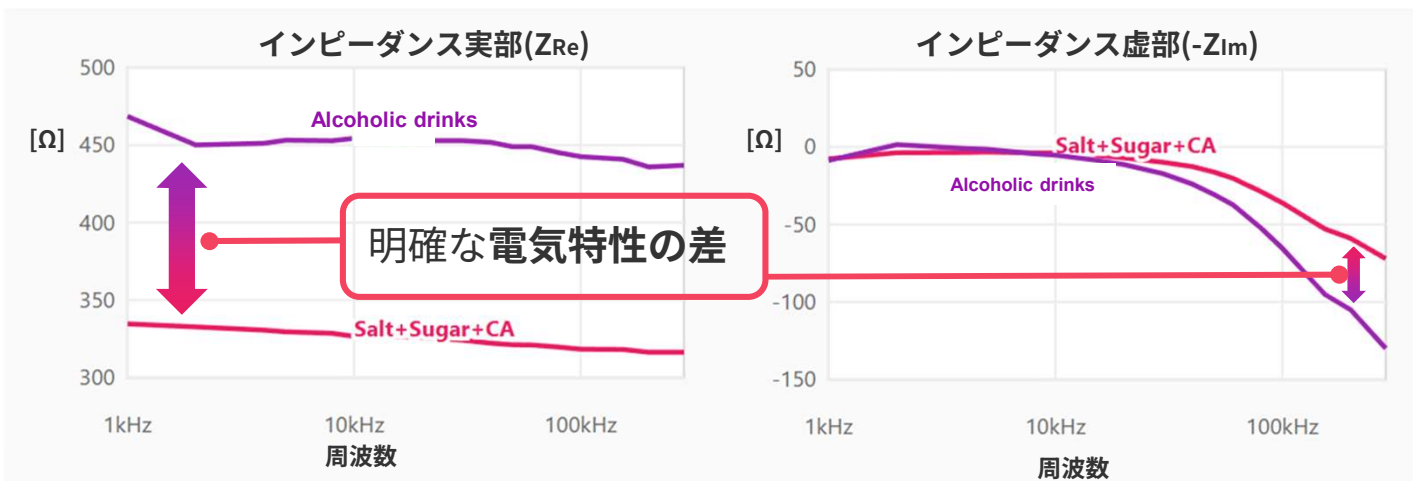


液体	pH	Brix	塩分
塩+砂糖+クエン酸	3.57	5.70	0.12%
アルコール飲料	3.52	5.69	0.12%

見た目、味にも大きな差があるが、既存のpH・Brix・塩分計では2つを区別不可能

DigiTasteでの測定結果 2つの液体の電気特性の違いを検出

インピーダンス実部(Z_{Re})・虚部($-Z_{Im}$)で違いを検出



既存センサーが見落とす違いも、DigiTasteは識別が可能！