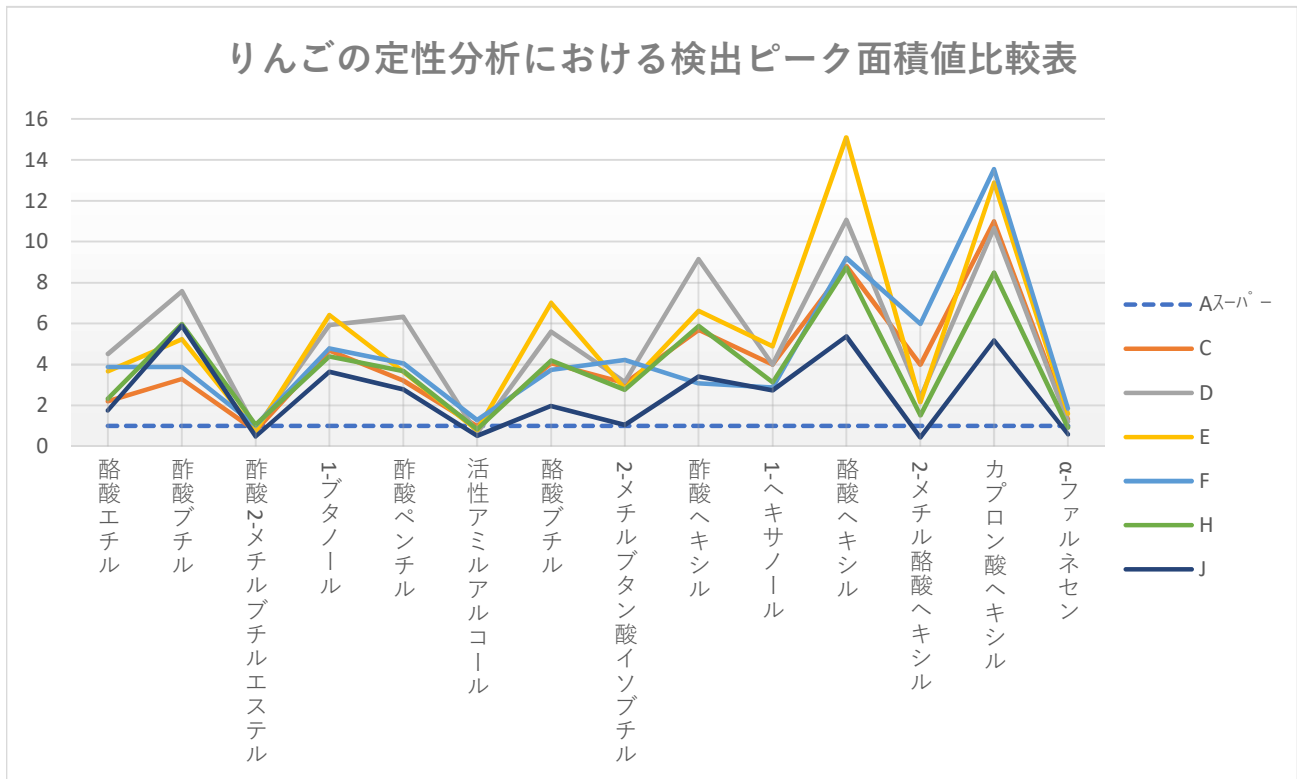


## サンプル7点の比較

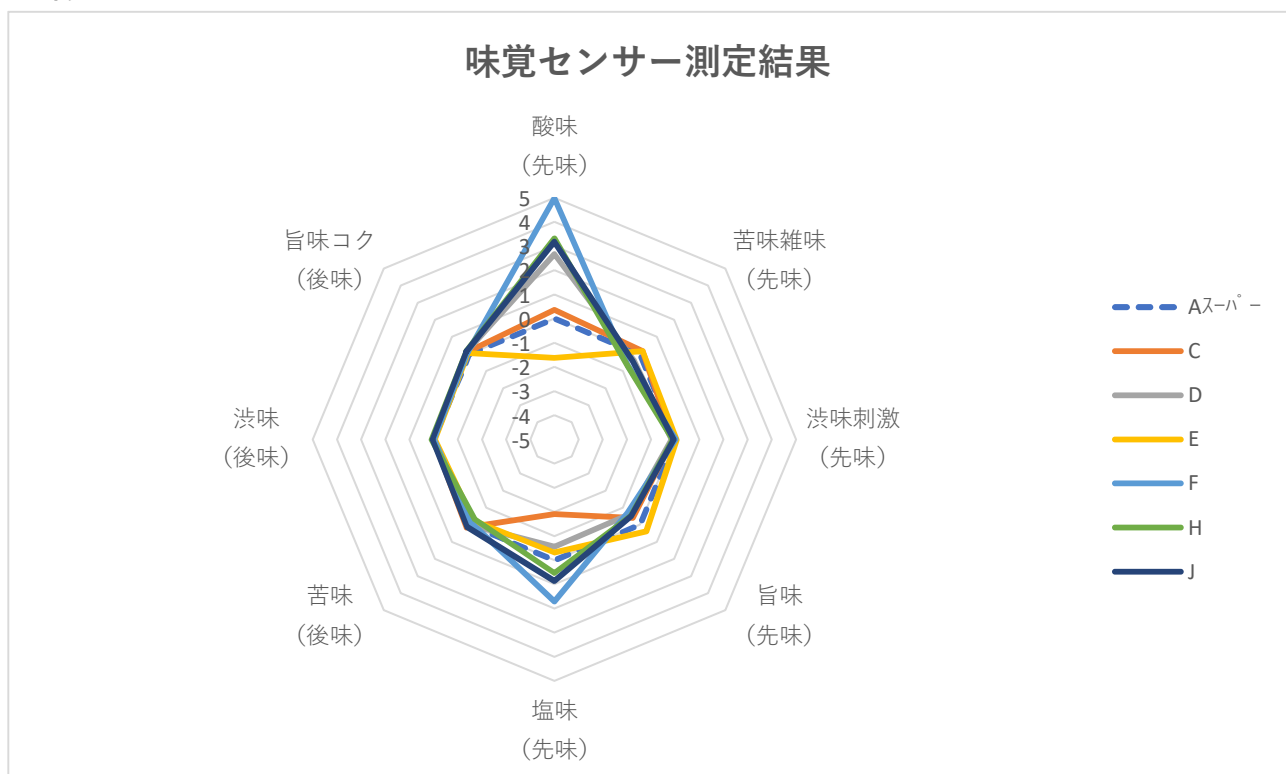
(品評会入賞者)

### 1. 香気成分〔分析者：(公財)南信州・飯田産業センター 飯田工業技術試験研究所〕



スーパー購入品【A】を1（基準）としたときのものとの比較

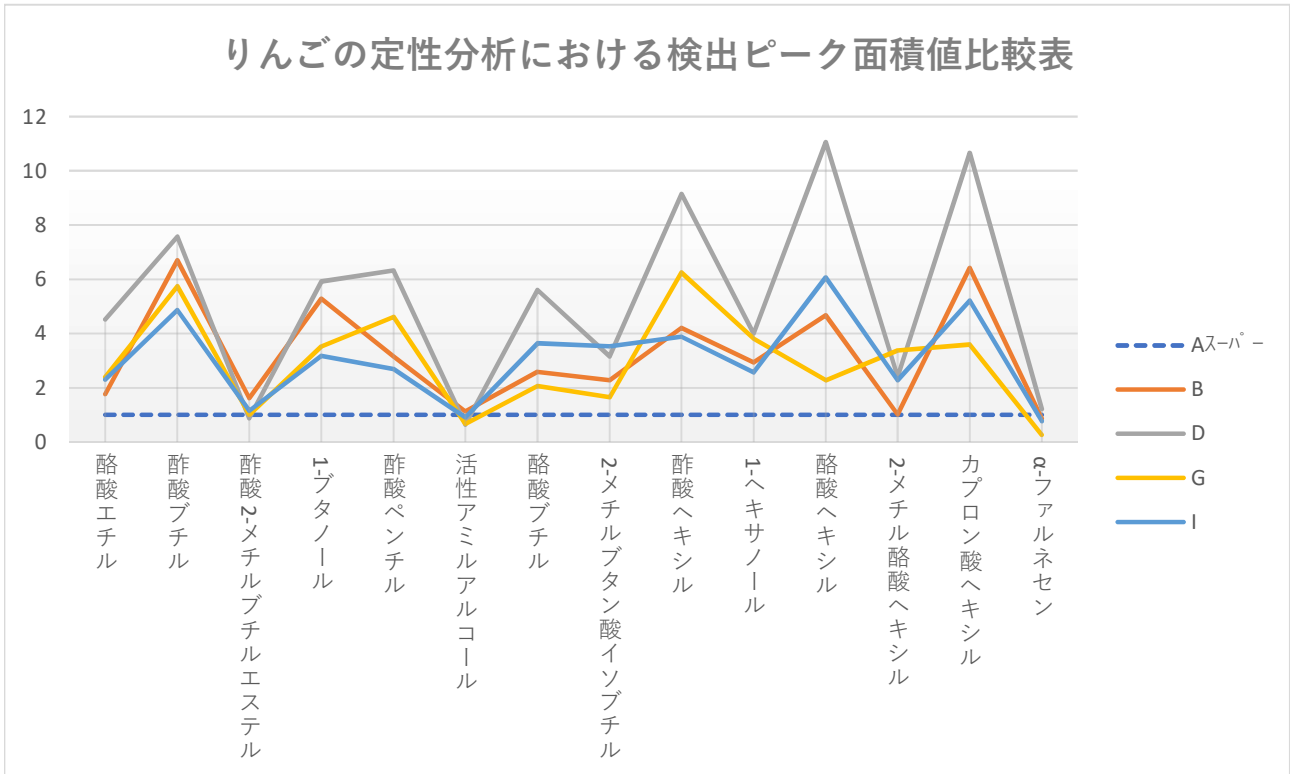
### 2. 味覚〔分析者：(公財)南信州・飯田産業センター 工業技術試験研究所 食品系試験室〕



スーパー購入品【A】を0（基準）としたときのものとの比較

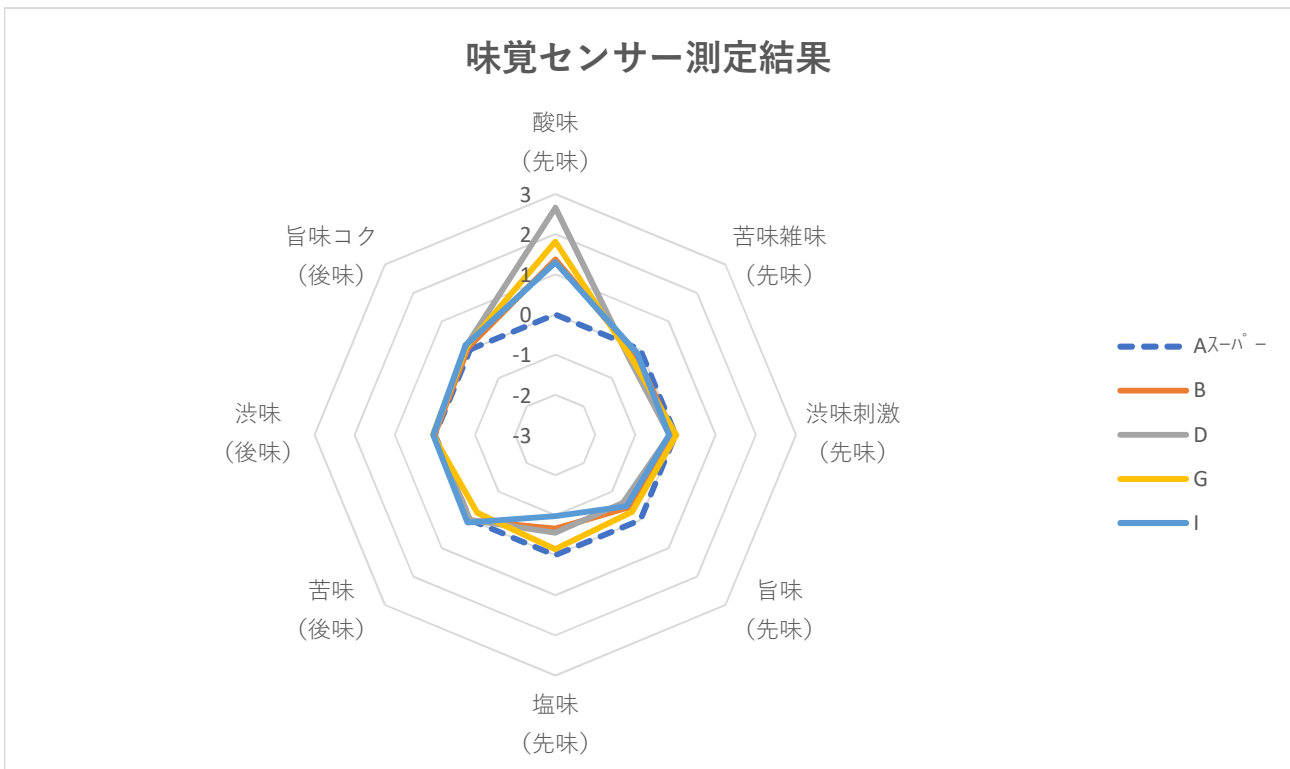
## サンプル 5点の比較

### 1. 香気成分〔分析者：（公財）南信州・飯田産業センター 飯田工業技術試験研究所〕



スーパー購入品【A】を1（基準）としたときのものとの比較

### 2. 味覚〔分析者：（公財）南信州・飯田産業センター 工業技術試験研究所 食品系試験室〕



スーパー購入品【A】を0（基準）としたときのものとの比較

10種類リンゴの定性分析(GC/MS)

推定化合物名	臭気分類
酪酸エチル	バナナ、パイナップル臭
酢酸ブチル	果実臭(バナナ)
酢酸2-メチルブチルエステル	果実臭(バナナ、リンゴ)
1-ブタノール	アルコール臭
酢酸ペンチル	果実臭(バナナ、リンゴ)
活性アミルアルコール	不快なアルコール臭
酪酸ブチル	バナナ、パイナップル臭
2-メチルブタン酸イソブチル	フルーティー臭
酢酸ヘキシル	フルーティー臭
1-ヘキサノール	グリーン臭、フローラル
酪酸ヘキシル	イチゴ、サクランボ、パイナップル臭
2-メチル酪酸ヘキシル	イチゴ、サクランボ、パイナップル臭
カプロン酸ヘキシル	バナナ、パイナップル臭
$\alpha$ -ファルネセン	青リンゴ臭

味覚センサーのデータを より伝えやすく  
～ 表現・意味付け ～

値が低い場合	測定項目		値が高い場合	センサー名
薄い、あっさり、控えめ、穏やか	先味	塩味	濃醇、濃厚、濃い、ボディ感、しょっぱい	塩味
すっぱくない、まるやか、あっさり、やさしい、穏やか	先味	酸味	キレがある、すっぱい、爽やか、刺激的	酸味
薄い、あっさり、控えめ	先味	旨味	旨味が強い、まるやか	旨味
物足りない、軽い、あっさり、さっぱり	先味	苦味雑味	コク、複雑さ、隠し味、素材感、苦い	苦味
物足りない、すっきり、さっぱり、軽い	先味	渋味刺激	深み、コク、複雑さ、隠し味、果実味のある、渋い	渋味
甘味が弱い	先味	甘味	甘味が強い	甘味
あっさり、すっきり、キレがいい	後味	旨味コク	旨味・コクの余韻がある、しつこい	旨味
苦くない、軽い	後味	苦味	コクの余韻がある、苦い、どっしり、	苦味
渋くない、軽い	後味	渋み	コクの余韻がある、渋い、どっしり、	渋味