

貴社豚肉味分析御報告書

2014年11月21日

株式会社味香り戦略研究所

マーケティングサービス部

井上 貴元

住所: 〒104-0033

東京都中央区新川1-17-24

新川中央ビル8F

TEL :03-5542-3850

FAX :03-5542-3853

E-Mail : inoue@mikaku.jp

○ 味覚センサーとは

味覚センサーとは九州大学と(株)インテリジェントセンサーテクノロジーが共同開発した世界初の味覚を測定するセンサーです。味覚センサーは「おいしさ」の重要な構成要素となる基本的な味覚(旨味、苦味、塩味、酸味、甘味、渋味)を数値化し、客観的に表現することが可能です。

【味覚認識装置TS5000Z】



【味覚センサーの特徴】

- ① 人間の舌をモデル化した測定原理
→ 人間の舌に近い味覚数値を得ることが可能です。(後味の測定も可能です)
- ② 成分分析では検知できない部分を測定
→ 化合物に含まれる呈味物質の質量比から味覚を推定するのではなく、呈味物質が示す味覚をダイレクトに測定しています。
- ③ 一般消費者でも理解可能なアプリケーション
→ 生データをそのまま表示するのではなく、視覚的に理解しやすい二つの表現方法を採用しています。(レーダーチャート&二次元散布図)

まるやかさ・クセの少なさが圧倒的！

「むさし麦豚」は小麦由来の飼料で育てられた
オンリーワンのブランド。

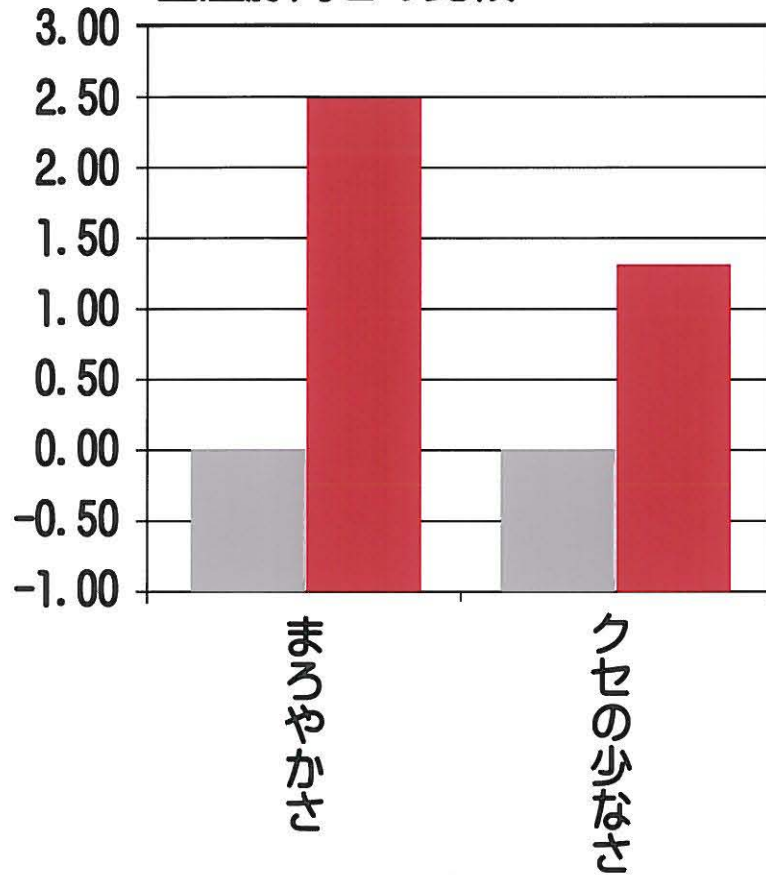
加熱処理されたこだわりの**自家製飼料**を
たっぷり食べた豚は小麦の栄養を余すところなく含み
その肉質もオンリーワン。

脂肪由来のコクや旨味^{うまみ}・甘みを含んだ
「まるやかさ」はなんと 国産豚の約2.5倍！
また、「クセの少なさ」も国産豚の約1.5倍！

むさし麦豚は、まるやかでクセがなく、小さなお子様も
どんどん食べられる味わいです。
後味もすっきりしているのでしつこくないのも人気の秘密。

旨みと甘みの二刀流！ むさし麦豚® を
ご賞味ください 

国産豚肉との比較



■ 国産豚ロース ■ むさし麦豚®ロース

※(株) 味香り研究所調べ

※図はロース肉の比較による