

官能/物性評価サービスのご案内

官能評価は、人が感じる風味や食感を数値化します。

物性評価は、食感を「変形する特徴」に置き換え、数値化します。

官能評価は弊社有資格者や臭気判定士が通常品との差異を評価し、結果をグラフ、表、文言等でまとめます。「風味が優れている」「~と同等の風味である」等の新製品の評価として最適です。

※臭気判定士とは
環境保全に貢献する臭気環境分野の国家資格です。人の嗅覚を使った測定方法による管理・統括する責任者で臭気の濃さの正しい測定・評価を行います。

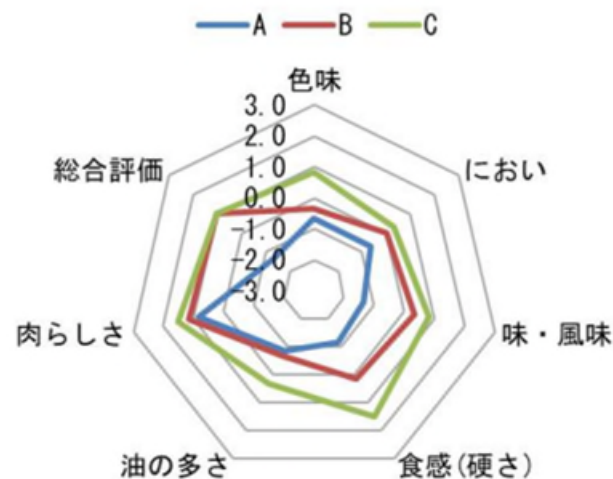
物性評価は、炊飯米、肉、魚介類、デザートなどの食感(硬さ、弾力、噛み応えなど)を機器分析により数値化致します。

官能評価と物性評価を組み合わせることで、特徴となる指標を明確に出来ます。

※腐敗が進行している場合や、お客様が召し上がり済みの場合は、食味評価が出来ません。

<評価結果例>

評価項目	A	B	C
色味	-0.7	-0.3	0.8
におい	-0.7	0.0	0.3
味・風味	-1.3	0.3	0.8
食感(硬さ)	-1.2	0.2	1.5
油の多さ	-0.8	-0.7	0.3
肉らしさ	0.8	1.2	1.5
総合評価	-1.3	1.0	1.0





官能・物性評価では、「どのように評価するのか」を決めることがとても大切です。
評価結果に大きな影響を与え、官能評価においては多くの場合、お客様との合意まで多くの時間を要します。

よって、官能・物性評価は、どのように評価するかを定める「仕様書を作成する段階」と、仕様書に従い「評価を行う段階」の2段階で行います。

仕様書の内容により、官能評価に必要な人数や評価項目数、物性評価に必要な測定法数が変わってきますので、評価に関するお見積りは仕様書の確定後になります。

Step1	はじめに (無料)	① ご説明 ※業務約款をご確認ください	<ul style="list-style-type: none"> ● ご依頼概要・背景をお伺い ● 本サービス内容の流れをご説明
Step2	仕様書を作成する段階 (有料)	② 仕様書作成ご依頼	<ul style="list-style-type: none"> ● 分析内容詳細(仕様書)作成のお見積書ご提示 ● 貴社からのご依頼(ご依頼書ご提出)
		③ 仕様書作成	<ul style="list-style-type: none"> ● 分析詳細のお打合せ ● 分析詳細を定めた仕様書の作成～貴社ご同意
Step3	評価を行う段階 (有料)	④ 評価のご依頼	<ul style="list-style-type: none"> ● 仕様書に基づいた、評価のお見積書ご提示 ● 貴社からのご依頼
		⑤ 評価～ご報告	<ul style="list-style-type: none"> ● 仕様書に基づいた、評価実施～ご報告

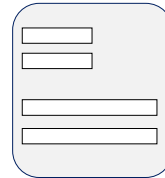
試験項目	試験内容・方法	料金 (税別)	報告書例 実施例 技術情報
<p>仕様書作成 ※すべてのご依頼に対して作成します</p>	<p>お客様のご要望を基に、官能評価をどのような方法、どのような基準で行うかなど、具体的な評価の仕様書を作成します。</p>	<p>77,000円 官能評価をキャンセルされた場合も仕様書作成の費用は発生します。</p>	
<p>官能評価</p>	<p>仕様書に基づき試験品を評価致します。 有資格者6名以上のパネルで実施致します。</p> <p>調理を伴う準備も対応可能です。 結果は表やレーダーチャートで提示するほか、試験品間の差異について有意差検定などの統計処理を行うことも可能です。</p> <p>新製品と従来品の比較や、「風味が優れている」等の客観的なデータ収集として最適です。</p>	<p>69,000円 (1検体、パネル6名・6項目まで)</p> <p>138,000円 (1検体、パネル12名・6項目まで) 比較検体は1検体としてカウントします。 検体増、項目増についてはご相談ください。</p> <p>調理など追加作業や経費が必要な場合は、別途費用が発生致します。 5,500円/時</p>	

試験項目	試験内容・方法	料金 (税別)	報告書例 実施例 技術情報
<p>仕様書 ※すべてのご依頼に対して作成します作成</p>	<p>お客様のご要望を基に、物性評価をどのような方法、どのような基準で行うかなど、具体的な評価の仕様書を作成します。</p>	<p>33,000円 物性評価をキャンセルされた場合も仕様書作成の費用は発生します。</p>	
<p>物性評価</p>	<p>食感測定器を用いて、食品の硬さ・弾力・噛み応えなどをより客観的に数値化します。 食品が破断するまで変形させて硬さを数値化する測定法や、食品を複数回変形させて元の形に戻る程度を数値化する測定法などがあります。</p> <p>測定したい食品の情報やオノマトペ(モチモチ感、カリカリ感など)を教えてください、弊社にて最適な項目や試験内容を提案させていただきます。</p>	<p>17,000円 (1検体、1測定法につき) 比較検体は1検体としてカウントします。</p> <p>調理など追加作業や経費が必要な場合は、別途費用が発生致します。 5,500円/時</p>	

資料にない内容など、ご不明な点は
メールにてお問合せください



分析テクノ
HPはこちら



お問い合わせ
フォームはこちら