

総合的に食味を鑑定するシステム

# 食味鑑定団



RFDM1B



STA1B



RHS1B



# 食味・香り・硬さ・粘りから、総合的に食味を鑑定。

## 特長

### より官能評価に近い食味鑑定値を算出

炊飯食味計のみで判断していた食味に、香り(新鮮度)と硬さ・粘り(食感)を加え、総合的に食味を評価します。  
従来の食味値よりも官能評価に近い食味鑑定値を算出します。



## 食味鑑定値

## 操作手順

### ① シンセンサでの測定(白米)

白米の香り(新鮮度)を推定します。

炊飯

### ② 炊飯食味計での測定(ご飯)

ご飯の食味値(外観)を測定します。

### ③ 硬さ・粘り計での測定(ご飯)

ご飯の硬さ・粘り(食感)を測定します。

### ④ 食味鑑定値を自動算出

## 詳細

### 炊飯食味計

## 食味値

評価項目
外観
硬さ
粘り
バランス
食味値



同一炊飯条件(加水量,測定までの経過時間等)での食味評価に対応します。

### シンセンサ

## 香り

評価項目
FD値(新鮮度)



白米の新鮮度を測定することにより、ご飯の香りを推定します。搗精直後の白米の新鮮度の把握だけではなく、保存による劣化も把握可能です。

### 硬さ・粘り計

## 硬さ・粘り

評価項目
硬さ
粘り
バランス
弾力性



ご飯の食感を測定できるだけでなく、炊飯条件(加水量,炊飯器等)や保存条件(温度,時間等)の違いによる物性の違いを測定します。

## 食味鑑定値

従来の食味値に比べて、より人間の感覚に近い食味の評価を数値として算出します。食味値に香り、硬さ、粘りの評価を加えた食味鑑定値と従来の食味値を並べて表示し、比較することができます。

