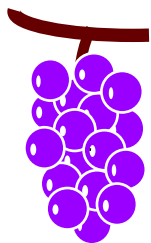


食品のおいしさを研究しています。

研究対象はワイン、緑茶、紅茶、果実、ハーブなどです。



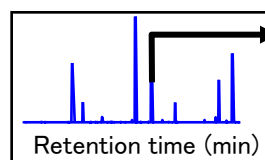
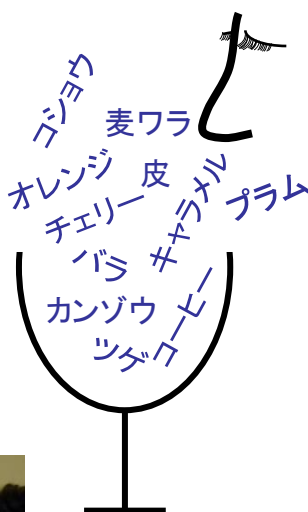
食品のおいしさのもと(色、味、香り)をつくる化合物を探し出し、その構造を決定します。



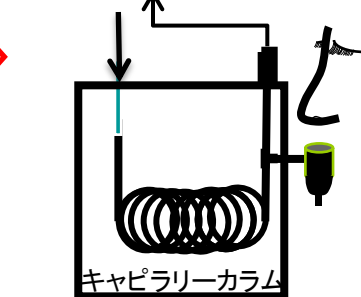
センサリー評価

フレーバー化学

人はどのように味や香りを感じるのでしょうか？味覚や嗅覚を使って味や香りを測定します。



特徴的な香りを持つ化合物を見つける



ガスクロマトグラフィー



化学物質はおいしさにどのように影響しているのでしょうか？ 実験結果をコンピューターで解析します。

味物質

化学分析

コンピューター解析

おいしさ

おいしさの理由を説明し、新しい食品の開発を手助けします。

