

おいしさの見える化 マニュアル

データサイエンスにもとづく可視化の実践・実際例

【監修】山野善正 おいしさの科学研究所／香川大学名誉教授



●体裁: B5判 408頁 ●ISBN: (冊子) 978-4-86043-832-6 C3058 (電子) 978-4-86043-833-3 ●定価: 本体42,000円+税 ●発刊: 2023年5月

おいしいヒット食品を開発するには

“見える化”が決め手!

主な目次

・官能評価による主観データとセンサ・測定器を用いた客観データを組み合わせたデータサイエンスを駆使した見える化手法を詳解!

・おいしさの違いを見える化するポジショニングマップの解説!

・おいしさの見える化、嗜好性の見える化の実際例についても紹介!

第1編 おいしさの官能評価・データ化・見える化

第2編 センサ、測定器によるおいしさの見える化

第3編 おいしさの違いを可視化するポジショニングマップ

第4編 研究・開発現場におけるおいしさの見える化

執筆者(執筆順)

山野 善正 おいしさの科学研究所／
香川大学名誉教授
佐藤 広順 東京農業大学
中村 卓 明治大学
稲井菜穂子 明治大学
藤巻 沙弥 明治大学
黒飛 知香 広島修道大学
池崎 秀和 (株)インテリジェント
センサーテクノロジー
鈴木 隆一 AISSY(株)
田中 裕人 情報通信研究機構

幕田 武広 マクタアメニティ(株)
野田 博行 山形大学
Sherman Ho ProfilePrint Pte. Ltd.
脇田 樹男 (株)野村事務所
杉本 岩雄 東京工科大学名誉教授
石田 智信 三洋化成工業(株)
喜多 純一 (株)おい科学研究所
渡邊 洋一 (株)山電
小池 夏実 (株)島津製作所
都甲 潔 九州大学
吉田 浩一 アルファ・モス・ジャパン(株)

伊藤 圭祐 静岡県立大学
坂本 真樹 電気通信大学
松倉 悠 電気通信大学
二瓶 恭子 東京アライドコーヒーローズ
ターズ(株)
杉浦 元彦 東京アライドコーヒーローズ
ターズ(株)
芳賀麻誉美 大阪経済大学／早稲田大学
小柳 道啓 (株)味香り戦略研究所／
九州大学
上野 茂昭 ストラスブール大学／

埼玉大学
笹木 哲也 石川県工業試験場
吉村 臣史 佐賀県工業技術センター
高橋 克嘉 宮崎県食品開発センター
川本 晃己 アイム(株)
越智 正明 アイム(株)
荒井 威吉 国際調理製菓専門学校
豊川 哲也 沖縄県工業技術センター
半澤 拓 UCC上島珈琲(株)

購 入 申 込 書	(株)エヌ・ティー・エス行 FAX: 047-314-0810 / E-mail: eigyo@nts-book.co.jp		
	冊子版()部 / CD版()部 CD版: 冊子版と同価格。CD-ROMにPDFを収録		
	団体名		
	氏名	部署名	
	所在地	〒	
	E-mail	TEL	
通信欄			

申込要領

- ご注文方法
直接小社宛にメール、FAX、またはHPにてお申し込み下さい。
送料は無料です(国内に限ります)。
- お支払い方法
商品到着後、銀行振込、郵便振替にてお支払い下さい。
- お申込み先・お問い合わせ先
(株)エヌ・ティー・エス営業部
◆市川AIセンター
〒272-0023
千葉県市川市南八幡4-3-3 武蔵ビル4F
TEL: 047-314-0801 / FAX: 047-314-0810
E-mail: eigyo@nts-book.co.jp



株式会社 エヌ・ティー・エス

ここに記入いただいた個人情報は、下記目的のために利用されます。

(1) お客様との契約の履行、管理 (2) 新規書籍及びセミナーの紹介等、当社の営業内容の紹介 (3) お客様にとり有用と思われる当社提携先の書籍・サービス等の紹介
尚、弊社における「個人情報のお取り扱いについて」及び「個人情報保護方針」については弊社HPをご覧ください。

序 論 おいしさの見える化する方法論

《山野 善正》

第1編 おいしさの官能評価・データ化・見える化

- 第1章 官能評価とセンサを活用したおいしさの見える化
《佐藤 広顕》
- 第2章 咀嚼中の食感変化の見える化
《中村 卓／稲井 菜穂子／藤巻 沙弥》
- 第3章 ゲル状食品の風味・テクスチャーの客観化
《黒飛 知香》

第2編 センサ, 測定器によるおいしさの見える化

- 第1章 味覚センサによるおいしさの見える化
 - 第1節 高選択性人工脂質膜によるおいしさの見える化
《池崎 秀和》
 - 第2節 甘味計測が得意なアンペロメトリック分析とAI を用いた味覚センサ
《鈴木 隆一》
 - 第3節 バクテリア走化性応答を用いたケミカルセンサによる味の識別
《田中 裕人》
 - 第4節 画像解析によるおいしさの見える化の開発と運用
《幕田 武広》
 - 第5節 野菜のおいしさの見える化システムの開発
《野田 博行》
 - 第6節 おいしさの見える化における機械学習の役割
《Sherman Ho／脇田 樹男》
- 第2章 匂いセンサによる風味の見える化

- 第1節 ニオイ感応膜の特徴化と振動子で発現するセンサ機能—
一ニオイ提示手法に注目した計測システムの最適化への探求—
《杉本 岩雄》
- 第2節 AI を応用した人工嗅覚でおいしさを可視化
《石田 智信》
- 第3節 食品香気評価における複合臭の重要性和センサ方式の有用性
《喜多 純一》
- 第3章 テクスチャー測定器による食感の見える化
 - 第1節 クリープメータによるおいしさの見える化測定
《渡邊 洋一》
 - 第2節 テクスチャーアナライザによる食感評価
《小池 夏実》
- 第4章 複合センサによるおいしさの見える化
 - 第1節 味と匂いを数値化するセンサの開発
《都甲 潔》
 - 第2節 味覚・嗅覚・外観センサによるおいしさの見える化
《吉田 浩一》
 - 第3節 ヒトの分子感知システムに基づいた味と匂いの評価法
《伊藤 圭祐》

第3編 おいしさの違いを可視化するポジショニングマップ

- 第1章 オノマトペ感性数量化システムによる菓子のマッピング
《坂本 真樹／松倉 悠》
- 第2章 センサと官能評価データを組み合わせたコーヒー飲料の嗜好予測モデル化
《二瓶 恭子／杉浦 元彦》
- 第3章 実験と因子分析を組み合わせた「おいしさ」の解析
～レギュラーコーヒーのおいしさ評価は何で決まるのか～
《芳賀 麻誉美》

第4編 研究・開発現場におけるおいしさの見える化

- 第1章 おいしさからの商品
 - 第1節 味覚センサを活用した味の見える化と新商品開発の実際
《小柳 道啓》
 - 第2節 鶏唐揚げのおいしさの可視化と揚げ調理後の品質変化
《上野 茂昭》
 - 第3節 棒茶の香気成分の解明および成分とおいしさとの関係性評価
《笹木 哲也》
 - 第4節 緑茶における風味評価技術としての機器分析の展開の可能性
《吉村 臣史／高橋 克嘉》
 - 第5節 食品用鮮度保持コーティングフィルム～I-SCH®(アイッシュ)～
《川本 晃己／越智 正明》
 - 第6節 生クリームによる氷砂糖の菓子への適応性
《山野 善正》
- 第2章 嗜好性の見える化
 - 第1節 数種類チーズの官能評価における消費者の嗜好傾向見える化の実際
《荒井 威吉》
 - 第2節 地域特産品開発におけるおいしさの見える化
《豊川 哲也》
 - 第3節 味覚センサを用いたコーヒーと食品の相性を判別する分析方法・見える化
《半澤 拓》
 - 第4節 留学生を活用した外国人の嗜好性調査
《山野 善正》

関連書籍 のご案内



米の機能性食品化と新規利用技術・高度加工技術の開発—食糧、食品素材、機能性食品、工業原料、医薬品原料としての米

頁数: 770
本体価格: 50,000円
発刊: 2023年5月
CD版: ○
電子試読: ○



味以外のおいしさの科学—一見た目・色・温度・重さ・イメージ、容器・パッケージ、食器、調理器具による感覚変化

頁数: 496
本体価格: 42,000円
発刊: 2022年11月
CD版: ○
電子試読: ○



タンパク質のおいしさ科学—機能・性質から味・テクスチャー、各種肉類、調理・加工食品まで

頁数: 396
本体価格: 36,000円
発刊: 2022年8月
CD版: ○
電子試読: ○



糖質・甘味のおいしさ評価と健康・調理・加工

頁数: 360
本体価格: 36,000円
発刊: 2022年1月
CD版: ○
電子試読: ○



食品テクスチャーの測定とおいしさ評価—食品構造とレオロジー、咀嚼・嚥下感覚、機器測定・官能検査、調理・加工

頁数: 258
発刊年: 2021年4月
本体価格: 36,000円
CD版: ○
電子試読: ○

