



一般財団法人 日本食品検査
Japan Food Inspection Corporation

官能検査技能評価のご案内

手軽に官能検査の技能評価ができます！

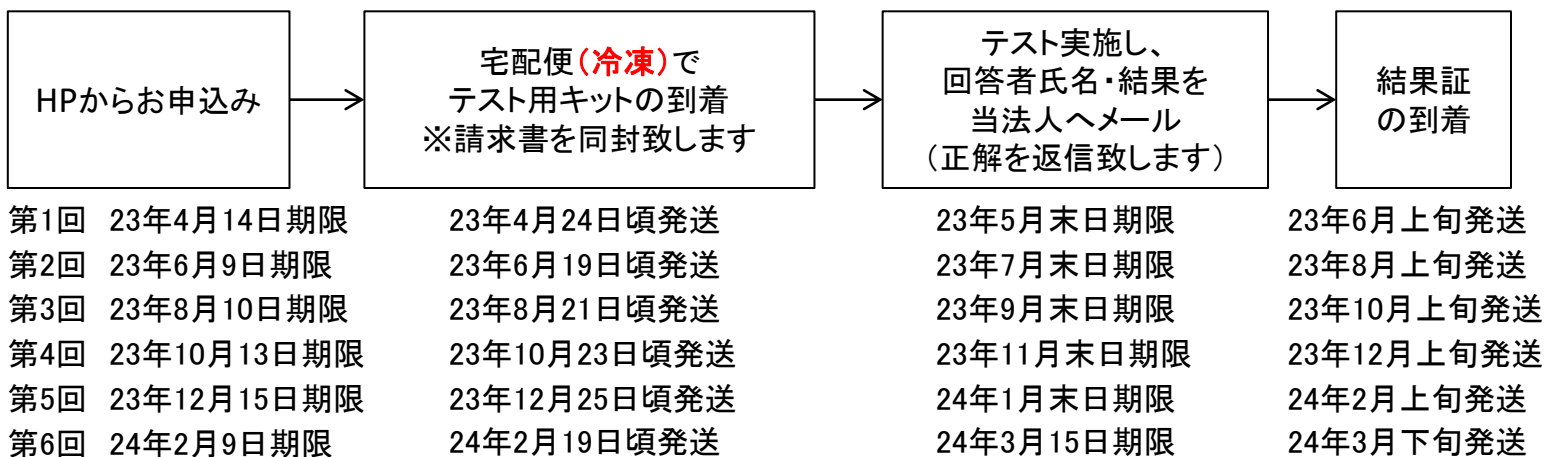
申し込みするだけで手元にテスト用キットが届くので手軽に実施できます。

1) 2023年度識別テストの販売

- ① 五味識別テスト・・・甘味・塩味・酸味・苦味・旨味の識別(10,000円<税込>/1セット)
- ② 濃度差識別テスト・・・甘味、塩味、酸味、旨味の濃度差(10,000円<税込>/1セット)
- ③ ①及び②のセット・・・価格 15,000円(税込)

※1人分の価格になります。各味の容量は約50mLです。

識別テストスケジュール



2) 練習用溶液の販売【申込期限・発送予定日は識別テストと同日になります】

※ 申込数が上限に達した場合、次回発送をご案内させて頂くことがあります。

④ 五味識別テスト練習用 (10,000円<税込>/1セット)

⑤ 五味識別テスト練習用(2倍濃度) (10,000円<税込>/1セット)

※五味識別テスト1セット：五味を各1本および水を1本

(合計6本、各約450mL)*

⑥ 濃度差識別テスト練習用 (10,000円<税込>/1セット)

※濃度差識別テスト1セット：甘味、塩味、酸味、旨味を各2濃度2回分

および水を1本(合計17本、各約225mL)*

* 凍結による容器変形を防ぐため、容量より少なめにしております。

その他、官能検査技能評価に関連したご相談があれば、下記連絡先もしくは各地事務所へお問合せ下さい。

〒143-0006

東京都大田区平和島4-1-23 JSプログレビル3階

一般財団法人 日本食品検査 首都圏事業所

担当：菊地、田所

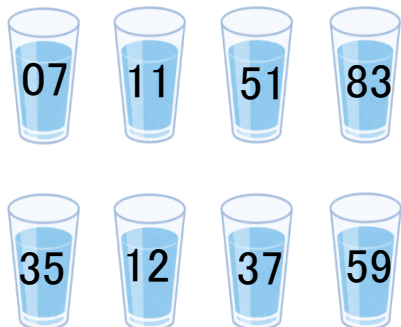
TEL : 03-6436-8767

E-mail:sensory_evaluation@jffic.or.jp

官能検査技能評価のご案内

五味識別テストとは・・・

基本味と呼ばれる5種類(甘味・塩味・酸味・苦味・旨味)を各1本ずつと、味の無い水を3本の合計8本から、五味を識別します。
一般的に、5種類のうち4種類以上識別できれば合格です。

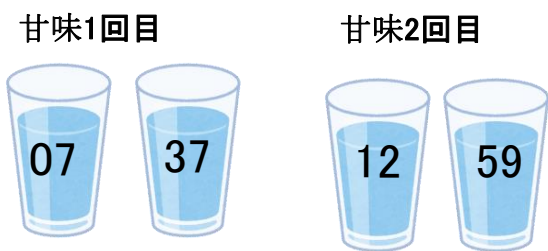


	甘味	塩味	酸味	苦味	うま味
回答	11	83	51	59	37
正解	11	83	51	59	12
適否	適	適	適	適	否

濃度差識別テストとは・・・

基本味と呼ばれる5種類のうち、甘味、塩味、酸味、旨味の4種類について濃度差の識別を行うテストです。各味について2つの溶液を比較し、より濃度の濃い方(味の強い方)を識別します。

テストは濃度比の異なる2回を実施し、一般的には8組中6組以上識別できれば合格です。



番号はランダムになっています。
なお、各容量は50mLずつです。

	甘味		塩味		酸味		旨味	
	1回目	2回目	1回目	2回目	1回目	2回目	1回目	2回目
解答	37	59	***	***	***	***	***	***
正答	37	12	***	***	***	***	***	***

番号は事例で、実際にはランダムになっています。
容器に入った状態で、**冷凍配送**します。**冷蔵庫内解凍**もしくは**流水解凍**を行ってご使用下さい。
同梱する試飲用カップをご使用いただき、お手軽に実施できます。

参考文献
1) 古川秀子(2020)『おいさを測る』, 幸書房
2) 古川秀子・上田玲子(2019)『改訂続おいさを測る』, 幸書房

〒143-0006
東京都大田区平和島4-1-23 JSプログレビル3階
一般財団法人 日本食品検査 首都圏事業所
担当：菊地、田所

TEL : 03-6436-8767
E-mail:sensory_evaluation@jffic.or.jp



官能検査技能評価のご案内

濃度一覧表

①五味識別テスト

④五味識別テスト練習用

味の種類	甘味	塩味	酸味	苦味	旨味
溶質	スクロース	塩化ナトリウム	酒石酸	カフェイン	MSG*
濃度 (%)	0.4	0.13	0.005	0.02	0.05

⑤五味識別テスト練習用(2倍濃度)

味の種類	甘味	塩味	酸味	苦味	旨味
溶質	スクロース	塩化ナトリウム	酒石酸	カフェイン	MSG*
濃度 (%)	0.8	0.26	0.010	0.04	0.10

②濃度差識別テスト

⑥濃度差識別テスト練習用

味の種類	溶質	1回目		濃度比	2回目		濃度比
		S濃度 (%)	X1濃度 (%)	X1/S	S濃度 (%)	X2濃度 (%)	X2/S
甘味	スクロース	5.00	5.50	1.10	5.00	5.25	1.05
塩味	塩化ナトリウム	1.00	1.06	1.06	1.00	1.03	1.03
酸味	酒石酸	0.020	0.024	1.20	0.020	0.022	1.10
旨味	MSG*	0.200	0.266	1.33	0.200	0.242	1.21

* グルタミン酸ナトリウム

参考文献

1)古川秀子(2020)『おいしさを測る』, 幸書房

2)古川秀子・上田玲子(2019)『改訂続おいしさを測る』, 幸書房

〒143-0006

東京都大田区平和島4-1-23 JSプログレビル3階

一般財団法人 日本食品検査 首都圏事業所

担当：菊地、田所

TEL : 03-6436-8767

E-mail:sensory_evaluation@jffic.or.jp