

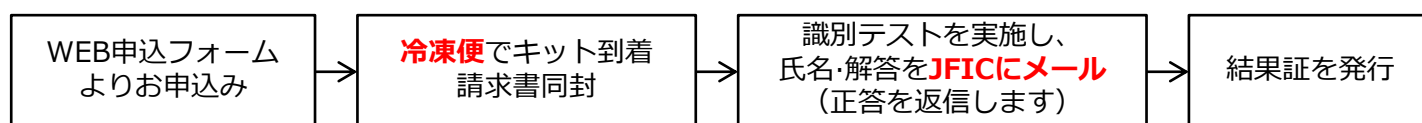
# 2026年度 官能検査技能評価のご案内

JFICでは官能検査の技能評価を手軽に実施できる識別テストセットを販売しております。自社で識別テスト実施後、JFICにて採点し、結果証を発行いたします。また、練習用もご用意しております※。

※練習用はJFICでの採点および結果証の発行はありません

セット名	セット内容	内容量 (1本当り)	税込料金 (1セット)	対象人数
五味識別 テストセット	○甘味・塩味・酸味・苦味・うま味 (各1本) ○無味 (3本) ○すすぎ水(無味) (1本) ○試飲用カップ 計9本	約 50 mL	11,000円	1 名
五味識別 練習用セット	○甘味・塩味・酸味・苦味・うま味 (各1本) ○すすぎ水(無味) (3本) 計8本	約 450 mL	16,500円	約 10 名
五味識別 練習用セット (2倍濃度)	○甘味・塩味・酸味・苦味・うま味 (各1本) ○すすぎ水(無味) (3本) 計8本	約 450 mL	16,500円	約 10 名
濃度差識別 テストセット	○甘味・塩味・酸味・うま味 (各4本：2濃度2回分) ○すすぎ水 (1本) ○試飲用カップ 計17本	約 50 mL	22,000円	1 名
濃度差識別 練習用セット	○甘味・塩味・酸味・うま味 (各4本：2濃度2回分) ○すすぎ水(無味) (3本) 計19本	約 225 mL	33,000円	約 5 名

## 識別テストスケジュール



試験日程	申込締切日※	試料発送日※	結果提出締切日	結果証発送予定
第1回	4月3日	4月20日頃	5月31日	6月上旬
第2回	6月5日	6月22日頃	7月31日	8月上旬
第3回	7月31日	8月17日頃	9月30日	10月上旬
第4回	10月2日	10月19日頃	11月30日	12月上旬
第5回	11月27日	12月14日頃	1月31日	2月上旬
第6回	1月29日	2月15日頃	3月19日	3月下旬

※練習用セットの申込締切日、試料発送日も上記スケジュールと同様となります  
溶液の発送日、到着日のご指定は対応しておりません ご了承ください

## WEB申込フォーム

<https://www.jffic.or.jp/proficiencytest/proficiencytest07>



# 五味識別テスト

基本味と呼ばれる5種類（甘味・塩味・酸味・苦味・うま味）の各1本ずつと、無味（水）3本の合計8本から、五味を選択します。一般的には基本味が4種類以上識別できれば合格です。

07

11

51

83

35

12

37

59

	甘味	塩味	酸味	苦味	うま味
解答	11	83	51	59	37
正答	11	83	07	59	37
適否	適	適	否	適	適

※番号はランダムになっています

## 五味識別濃度表：テスト用、練習用共通

味の種類	甘味	塩味	酸味	苦味	うま味
溶質	ショ糖	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

\* グルタミン酸ナトリウム

## 五味識別濃度表（2倍濃度）：練習用のみ

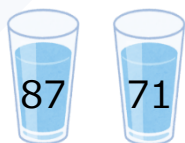
味の種類	甘味	塩味	酸味	苦味	うま味
溶質	ショ糖	塩化ナトリウム	酒石酸	カフェイン	MSG*
濃度 (%)	0.8	0.26	0.010	0.04	0.10

\* グルタミン酸ナトリウム

# 濃度差識別テスト

基本味のうち、苦味以外の4種類の濃度差を識別するテストです。2つの溶液を比較し、高濃度の方を選択します。濃度比が異なるテストを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。

甘味 1 回目



甘味 2 回目



	甘味		塩味		酸味		うま味	
	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	87	42	**	**	**	**	**	**
正解	87	42	**	**	**	**	**	**

※番号はランダムになっています

## 濃度差識別濃度表：テスト用、練習用共通

味の種類		甘味	塩味	酸味	うま味
溶質		ショ糖	塩化ナトリウム	酒石酸	MSG*
1回目	低濃度 (%)	5.00	1.00	0.020	0.200
	高濃度 (%)	5.50	1.06	0.024	0.266
	濃度比	1.1	1.06	1.2	1.33
2回目	低濃度 (%)	5.00	1.00	0.020	0.200
	高濃度 (%)	5.25	1.03	0.022	0.242
	濃度比	1.05	1.03	1.1	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

※商品パッケージや仕様は変更になる場合がございます。

## お問い合わせ

担当者をご相談に応じます。  
お気軽にお問い合わせください。

**03-6436-8767**

受付：平日9:00~17:00

〒143-0006

東京都大田区平和島4-1-23 JSプログレビル 3F

一般財団法人日本食品検査 首都圏事業所

担当：遠山、佐藤、村松

Email : [sensory\\_evaluation@jffic.or.jp](mailto:sensory_evaluation@jffic.or.jp)

