

製品・技術 PR レポート

1. 企業概要

会社名	三友プラントサービス株式会社			代表者名	小松 和史		
				窓口担当	府川 隼人		
事業内容	味覚・ニオイの分析、測定器販売・レンタル事業			URL	http://www.g-sanyu.co.jp/		
主要製品	ニオイ分析器 (PTR-MS)						
住所	(本社) 神奈川県相模原市緑区橋本台 1-8-21						
電話/FAX 番号	042-773-1431 / 042-772-3941			E-mail	弊社 HP よりお問合せ願います		
資本金(百万円)	336	設立年月日	昭和 23 年 6 月	売上(百万円)	5,245	従業員数	210

2. PR事項

『 味とニオイの見える化を、スペシャリストがコラボ開発 』

当社は、産業廃棄物処理を本業としながら、環境計量証明事業、環境モニタリングおよび研究等計測分析装置販売を手掛けてきました。ニオイ(嗅覚)に関わる測定器を所有する当社と、ニオイに関するデータ解析・基礎データを提供する(株)汀線科学研究所が、食品メーカーとの商品開発やコンサルティング事業を展開している慶應義塾大学発ベンチャー企業の AISSY(株)(慶應義塾大学理工学部応用化学科鈴木孝治研究室の研究成果を活用)と業務提携し、3社共同で、味覚・嗅覚と密接に関係している要素を複合的に研究し、味覚とニオイの分析事業・コンサルティング事業をすすめています。

●ニオイの見える化

大気中の揮発性有機化合物(アルデヒド、ケトン、有機酸など)を対象に、1pptレベルの極低濃度をリアルタイムで測定します。

* 測定対象例

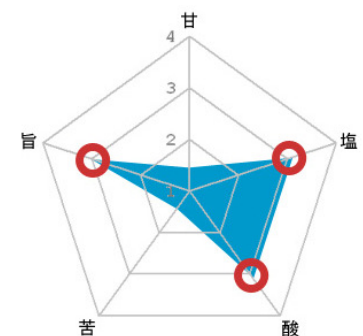
大気観測、臭気測定、沿道観測、自動車排ガス測定
焼却炉排ガス測定、室内汚染測定、食品・香料研究
土壌ガス調査、呼気ガス計測、化学物質管理等



小型プロトン移動反応質量分析計

●味の見える化

私達は、5種の基本味(甘味、塩味、酸味、苦味、旨味)でおいしさを感じています。AISSY(株)では、人工的なヒトの舌とニューラルネットワーク技術で脳神経を模倣した味覚センサー技術を開発しました。右図は、「餃子のたれ」を測定し味覚チャートで表現した例です。餃子のたれは、醤油が多すぎるとしょっぱくなり、酢が多いと酸っぱくなります。1000人の試食データを元に配合比率を変えながら測定した結果、ついに美味しいと感じる黄金比を突き止めました。



＜餃子のたれの黄金比測定＞
醤油5：酢4：ラー油1

3. 特記事項（期待される応用分野等）

●慶應藤沢研究所：神奈川県藤沢市遠藤 4489-105 慶應藤沢イノベーションビル206号