

# ヒューメインなサービスインダストリーの創出

## 味覚・嗅覚・食感イノベーションによる食サービスの創出

**研究開発代表者：** 都甲 潔 九州大学五感応用デバイス研究開発センター 特任教授

**共同研究機関：** 九州大学、東京大学、慶応大学、パナソニック(株) AIS社、  
(株)インテリジェントセンサーテクノロジー、(株)味香り戦略研究所



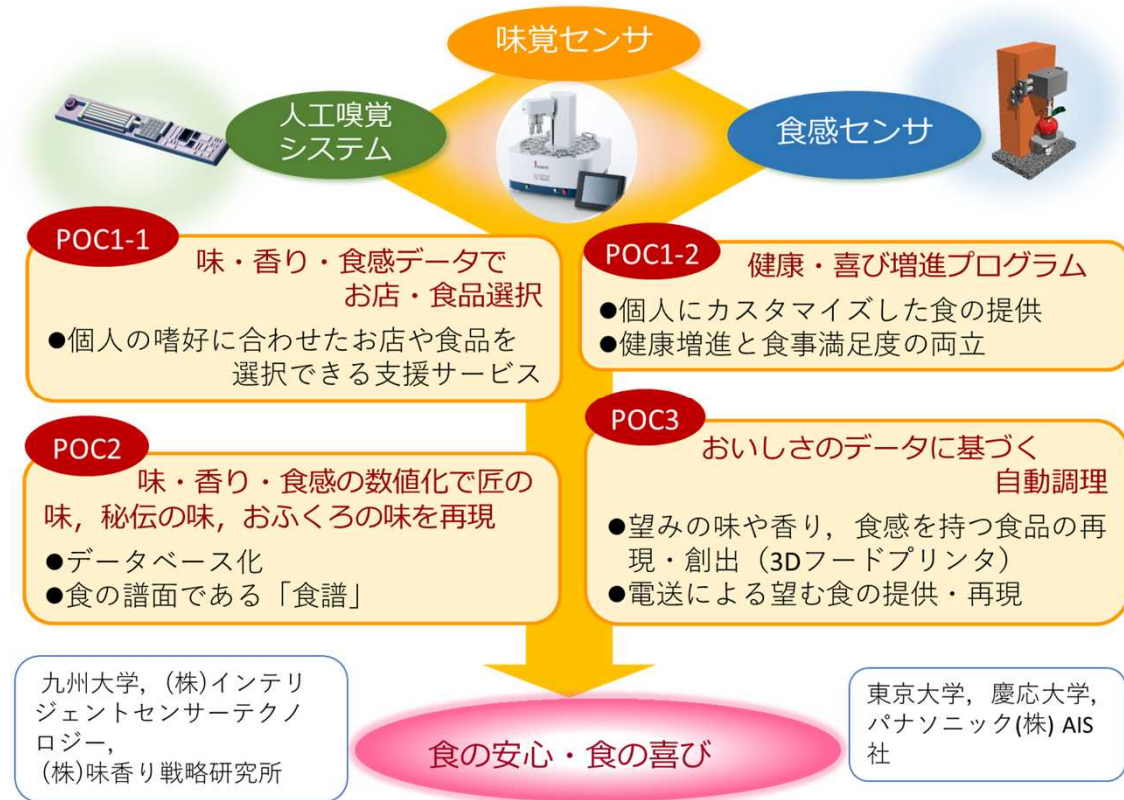
### 目的：

味、匂い、香り、食感を数値化・可視化し、いつ・どこでも快適と幸せを感じる新たな食サービスを実現！

### 研究概要：

味と匂い、香り、食感を人々の生活の豊かさへ結びつけ、生活の質の向上、ひいてはさらなる安全・安心・快適な社会の実現を目指す。味覚と嗅覚の工学的応用は実社会ではほとんどなされていなかった。

本研究では、高度化した味覚センサと世界初の究極の匂いセンサ（人工嗅覚システム）の開発を行い、食感センサと合わせ、味覚・嗅覚・食感データベースを用いた食の安心と喜びを引き出すお店・食品選択アプリと健康・喜び増進プログラムを開発する。さらに匠の味、秘伝の味、お袋の味を再現、加えて自動調理器の開発を行い、IT社会における新たな食サービスを創出する。



# Creation of "humane service" industries

## Creation of Food Service Industries by Innovations of Taste, Olfaction and Texture

**Project Leader :** Kiyoshi TOKO

Professor, Research and Development Center for Five-Sense Devices, Kyushu University



**R&D Team :** Kyushu Univ., The University of Tokyo, Keio Univ., Intelligent Sensor Technology, Inc., Taste & Aroma Strategic Research Institute, Automotive & Industrial Systems Company, Panasonic Corporation

### Summary :

We try to produce wealth of life using science and technologies of taste, smell and texture, and hence realize safe, secure and comfortable society. Engineering applications of taste and olfaction have not been made in the real world. In this project, we develop an advanced taste sensor (electronic tongue) and a world's first artificial olfactory system (electronic nose), and create a shop & food selection app and health & joy promotion program. We also reproduce tastes of master, the secret and mother, and then develop an automatic cooker to create novel food services in the IT world.

