

氏名: 江藤 信一 (えとう しんいち)

所属: 情報ネットワーク工学科

職名: 教授

所属学会・協会: 電子情報通信学会, 日本味と匂学会
応用物理学会, 日本感性工学会



研究分野

食の情報化、おいしさの視覚化研究

キーワード

電子デバイス工学、センサ工学、味覚センサ

研究概要

味覚センサを用いた味の数値化による定量的・客観的評価と、主観である【おいしさ】評価を組み合わせるアルゴリズムを提案し、【食品のおいしさ】を定量的評価する手法を研究しています。さらに味覚センサによる味データだけでなく、視覚情報、食感情報、表現、匂いなど五感にかかわる情報も取り入れています。

研究シーズ、テーマの内容

緑茶に特化した嗜好性視覚化システムの研究



おいしさを視覚化するために独自のアルゴリズムを構築しています。銘柄を伏せた緑茶 5 種類を、PC 画面の指示に従って飲み比べすることで、自分が好みの緑茶の順位とそれから導き出される緑茶を選ぶ上で判断している味質(旨味、苦味、酸味など)を出力できます。このアルゴリズムは味覚センサによって測定された味数値データが組み込まれています。

研究業績(著書・論文・その他の活動)

1. 江藤 信一: 味嗜好性マッチングシステムの実証実験 - 八女茶を例にして -、日本感性工学会論文誌第 20 巻, 第 2 号, pp.163-169, 2021.
2. S. Etoh: Development of taste preference visualization system specialized for green tea, Impact, Volume 2019, Number 10, December 2019, pp. 21-23(3), 2019.
3. 平成 31 年度科学研究費助成事業(学術研究助成基金助成金) 基盤研究(C)「緑茶に特化した味嗜好性視覚化システムの開発」
4. 平成 26 年度科学研究費助成事業(学術研究助成基金助成金) 若手研究(B)「味数値データと食品順位化アルゴリズムを組み合わせた味の質視覚化アルゴリズムの研究」

技術応用分野・特許・共同研究実績など

・(特許)化学感覚能センサチップ
公開番号: 特開 2007-057459 2007/03/08
・平成 22 年度水産物産地販売力強化事業(提案書作成および運営)

企業の方へのメッセージ

専門は電子デバイス、センサ工学ですが、応用として食にまつわる研究を行っております。何かありましたら、ご相談ください。

提供可能な設備機器(名称・詳細)