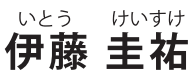


食品栄養科学部



- キーワード

2 飢餓を
ゼロに



おいしさの見える化AI

F-index CompSM
 F-index OneSM
 F-index BlendSM

食品や素材の成分情報を元に、風味の「言語表現」をフレーバーホイールとして提示

- 何に役立つ？

- ✓ 官能評価の効率化（定量的記述分析などの「言葉出し」を強力にサポート）
- ✓ 社内の風味表現の統一化、新人トレーニング
- ✓ 商品の風味特徴の見える化（多数のサンプルも短時間で解析可能、効果的なPR、他商品との差別化、国や人種に依らない表現）

クール
・テルベ
・メント
・薬っぽ

土っぽい
・キノコ
・麦芽
・ジャガイモ
・ピーナツ

- フルーティー
 - ・ワイン
 - ・パイナップル
 - ・トロピカル
- ロースト
 - ・ネギ臭
 - ・揚げた
 - ・豚肉
- スモーキー
 - ・タバコ
 - ・トウモロコシ

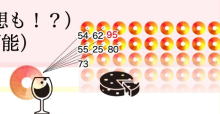
食材ペアリングAI

F-index Pairing™

最新の風味ペアリング理論に基づき、食材や食品の「相性」を数値化

- 何に役立つ？

- ✓ 新レシピの開発（「AIが考えた」とPRできる。人間が思いつかない発想も！）
- ✓ 原材料の選定効率化（多数の素材からのバーチャルスクリーニングも可能）



風味マッピングAI

F-index MappingSM

風味パラメーターの比較により、おいしさの「類似度」を数値化

- 何に役立つ？

- ✓ 商品の風味ポジショニングマップの作成（客観的な指標に基づく）
- ✓ 開発戦略の策定（既存商品と異なる風味の提案）
- ✓ 消費者への商品の特徴説明
- ✓ 代替食品素材の探索



アピール ポイント

本技術を社会実装するため、ベンチャー企業（合同会社 DigSense）を設立し、サービス提供を開始しました。