

# 食産業で活用できる「おいしさ」のAI解析技術の開発



食品生命科学科  
(食品化学研究室)

いとう けいすけ  
伊藤 圭祐

- 連絡先 TEL: 054-264-5543  
E-Mail: sukeito@u-shizuoka-ken.ac.jp
- ホームページ <https://dfns.u-shizuoka-ken.ac.jp/labs/foodchem/>

## キーワード

おいしさ、AI、フレーバーホイール、商品開発、商品の差別化、商品の品質管理



食品の企画、研究開発、製造、品質管理、営業、マーケティングなどの様々な現場において、「おいしさ」を適切に伝え、共有することが重要です。私たちは、食品の成分情報から迅速、簡便、低コストかつ客観的においしさを解析できるAIを開発しています。本技術を活用することで、あらゆる食産業において、おいしさのコミュニケーションがサポートされます。

食品栄養科学部

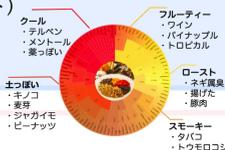
## おいしさの見える化AI

IF-index Comp<sup>™</sup>  
IF-index One<sup>™</sup>  
IF-index Blend<sup>™</sup>

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)



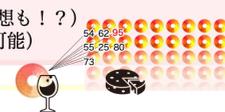
## 食材ペアリングAI

IF-index Pairing<sup>™</sup>

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

IF-index Mapping<sup>™</sup>

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。