

株式会社アロマビット

Aroma Coder®V2 一式

サンプル測定データ例集

[ジュース / コーヒー / 茶葉]

2022年4月

aroma bit®

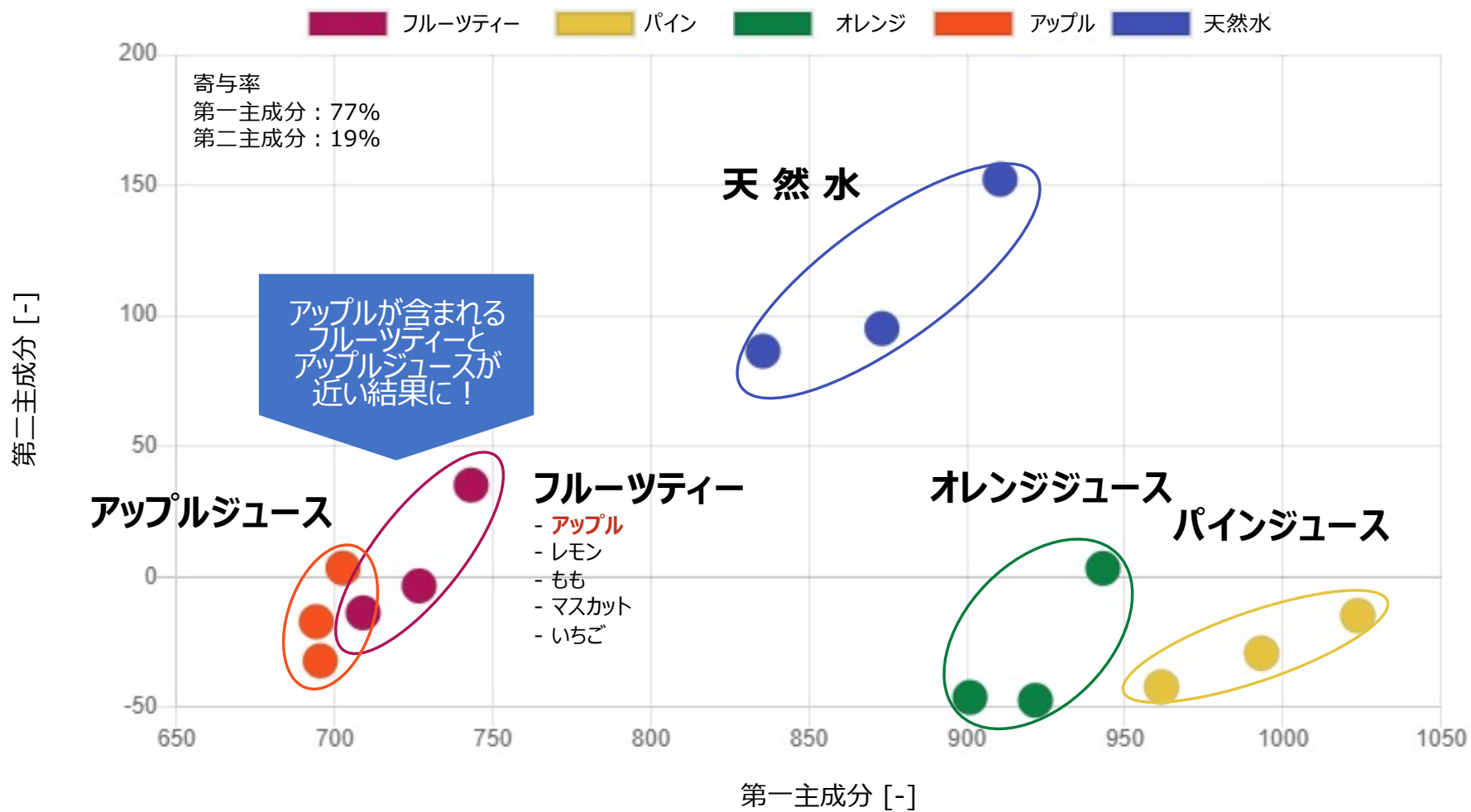
測定データ例 1 : ジュース、飲料

- ・フルーツティー [アップル/レモン/もも/マスカット/いちごのミックス]
- ・パイナップルジュース (以下、「パイン」)
- ・100%オレンジジュース (以下、「オレンジ」)
- ・100%アップルジュース (以下、「アップル」)

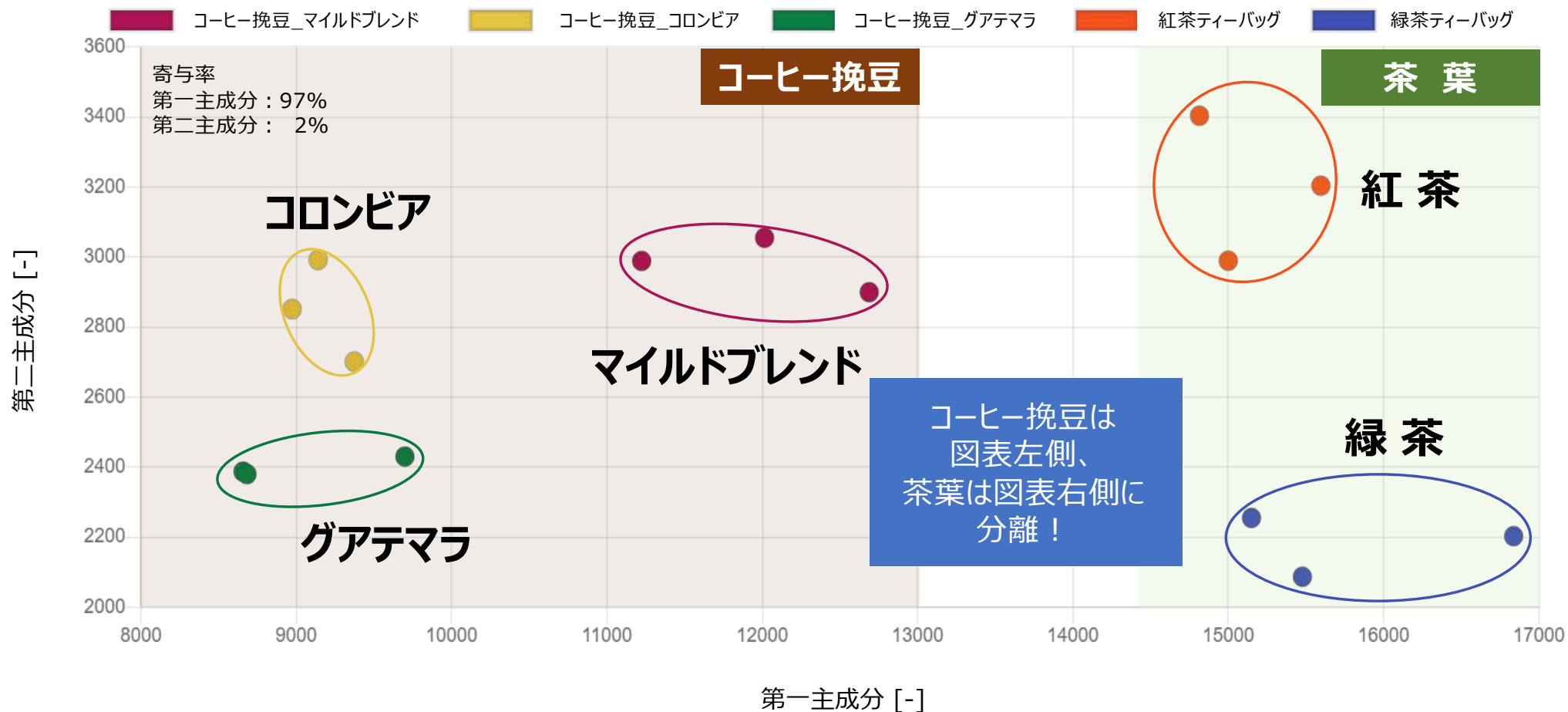
測定データ例 2 : コーヒー挽豆、茶葉 *除湿剤取付

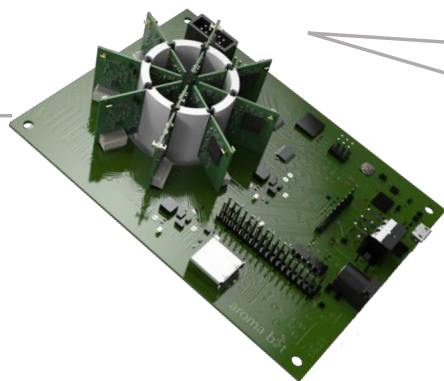
- ・コーヒー挽豆 [マイルドブレンド/コロンビア/グアテマラ]
- ・茶葉 [紅茶ティーバッグ/緑茶ティーバッグ]

PCAデータ 1 : ジュース、飲料



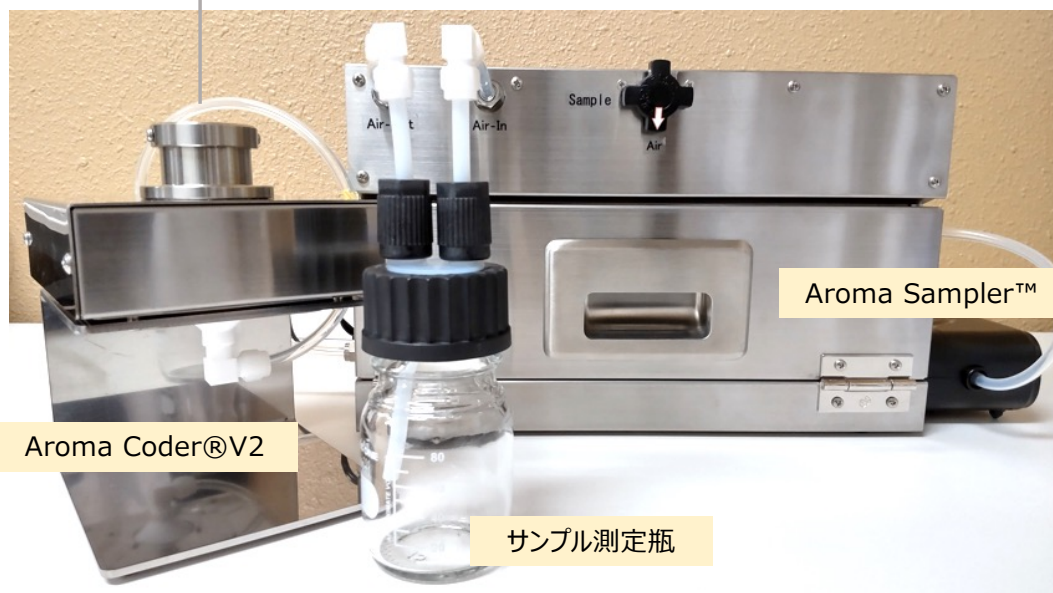
PCAデータ2：コーヒー挽豆、茶葉





水晶振動子(QCM)型
ニオイセンサーモジュール
5Q-SSM

5素子に異なる感応能膜5種を搭載。
本装置には本モジュールを7枚、
合計35種類の感応膜を搭載。



Aroma Coder®V2 一式

複合臭を測定できる高性能な匂い可視化センサーを搭載した、
デスクトップ型のニオイ測定装置です。

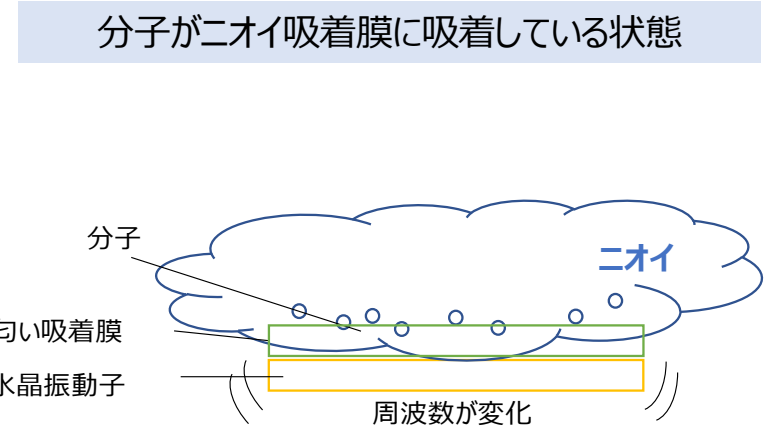
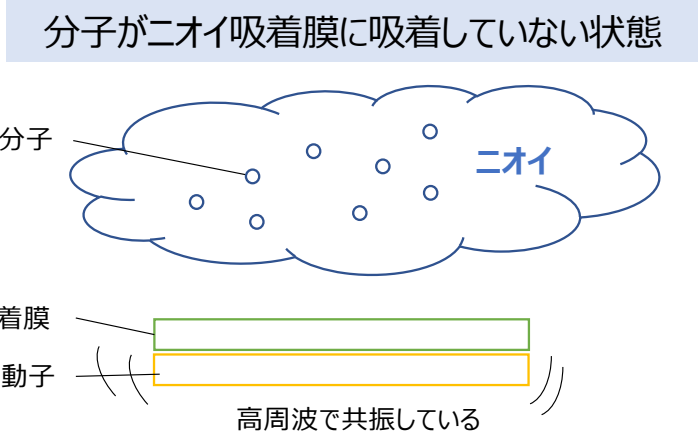
本装置には、リアルタイムで周波数の絶対値を確認・記録可能な
測定用ソフトウェアが付属。
出力されるデータ形式はCSVファイルとなります。

目に見えない『ニオイ』を、水晶振動子を用いた
センサートランスデューサーで視覚化することにより
様々なニオイの客観的評価を実現した装置です。

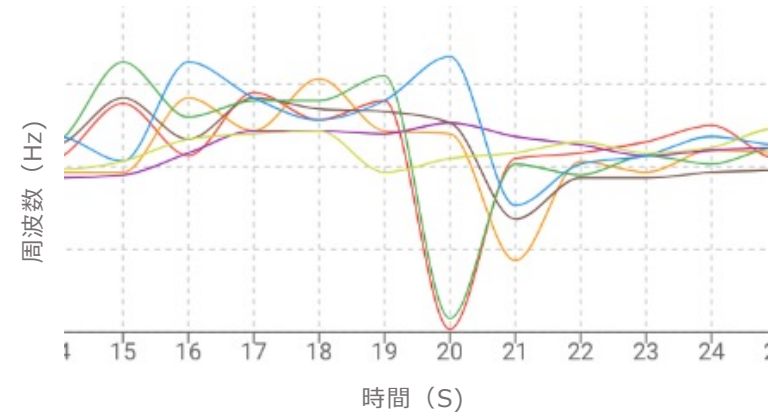
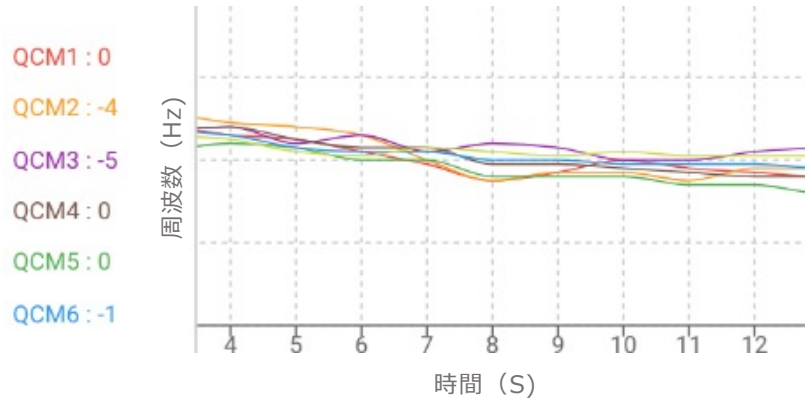
匂いが数値になるまでのプロセス

ニオイに含まれる化学物質がニオイ吸着膜と相互作用[吸着・脱着]することで、水晶振動子上の重さが変化。水晶振動子の共振周波数の変化として検知。共振周波数の変化値を数値データで取得。

センサーの中の状態



周波数波形



品質管理

劣化検知

商品開発

製品比較

飲料・食料品、日用品等の品質管理や
商品開発、製品比較等の用途で
ご使用いただくことを想定しております。

