

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®

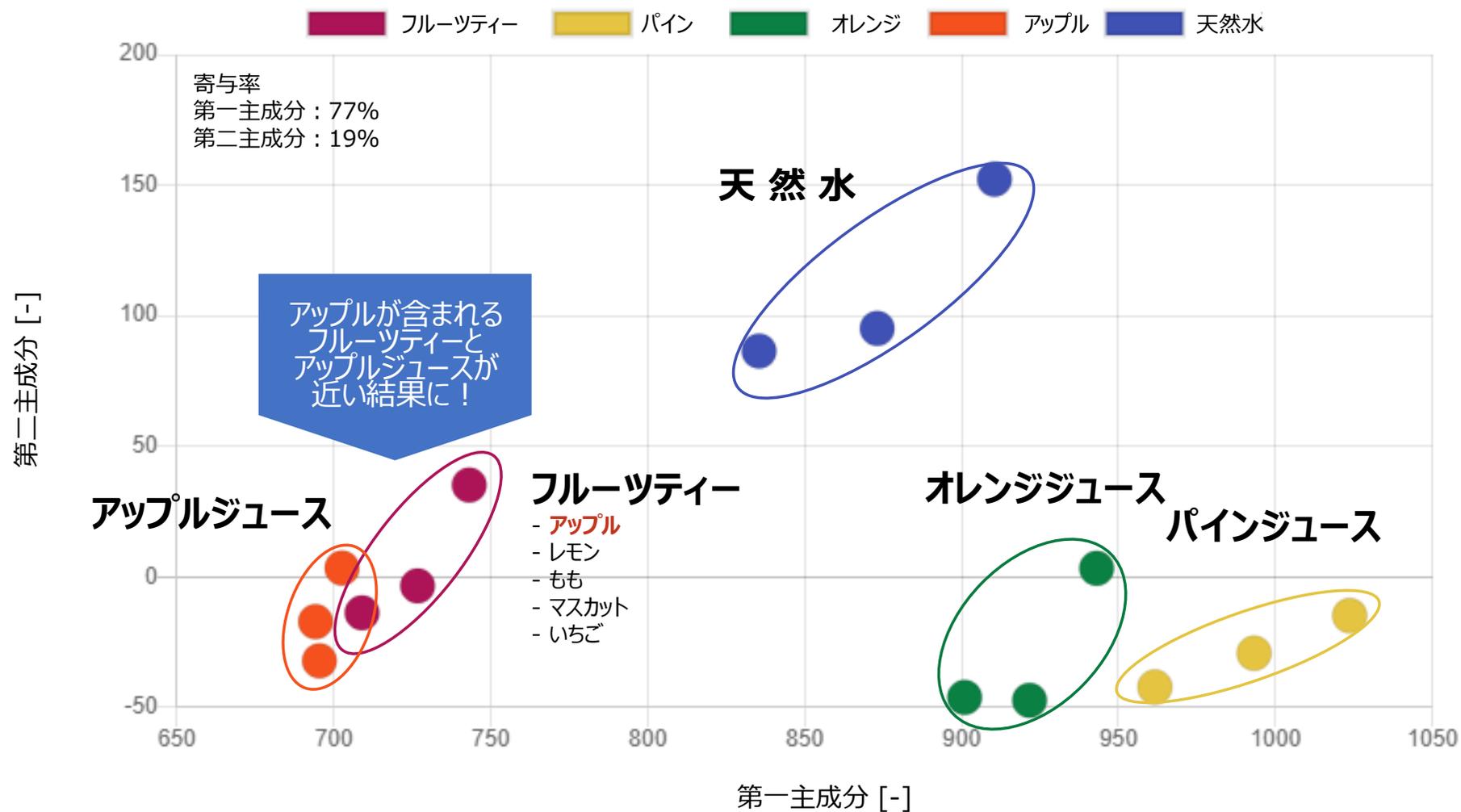
測定データ例 1 : ジュース、飲料

- ・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」)

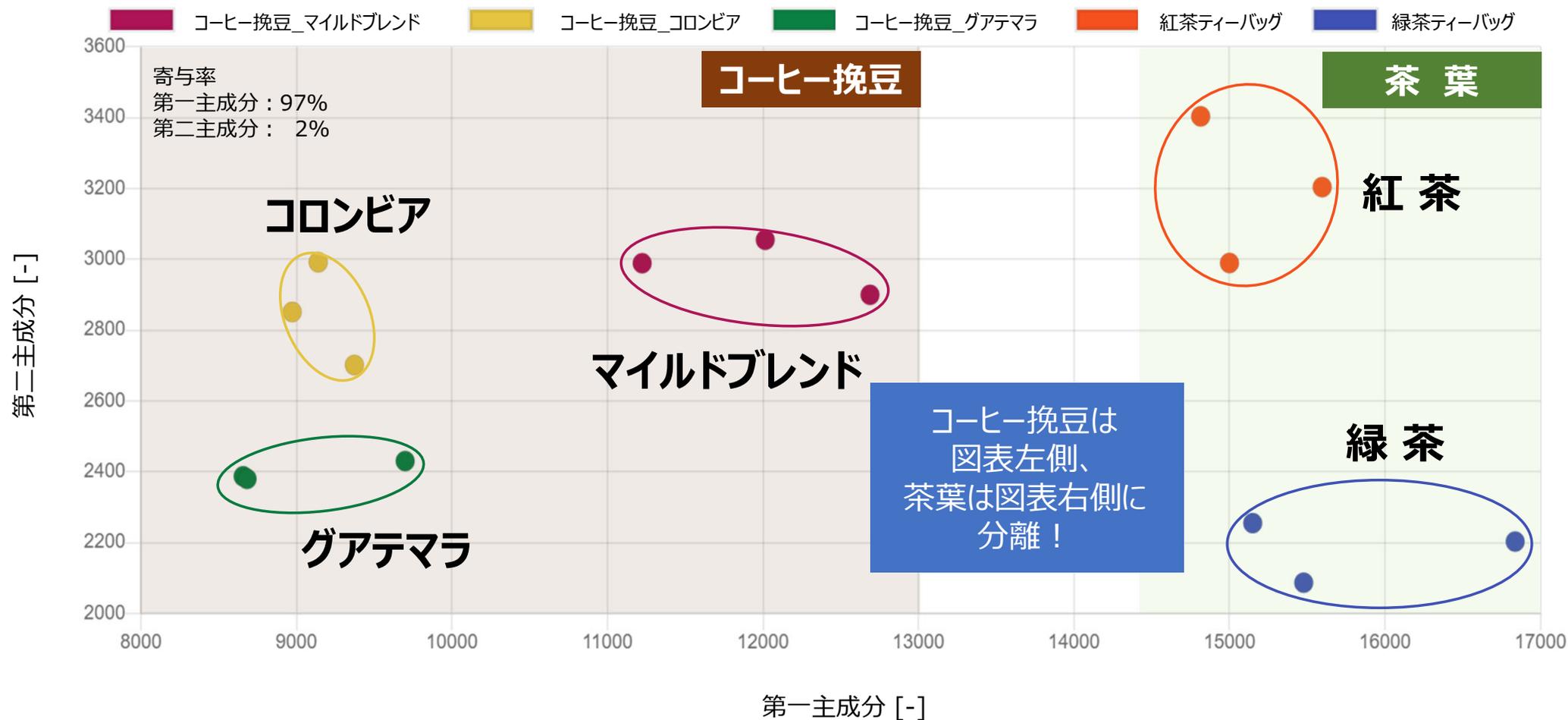
測定データ例 2 : コーヒー挽豆、茶葉 *除湿剤取付

- ・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]

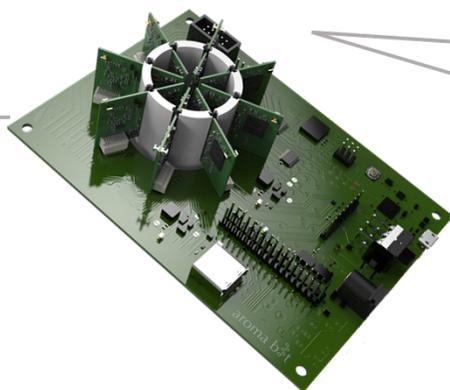
PCAデータ 1 : ジュース、飲料



PCAデータ2：コーヒー挽豆、茶葉

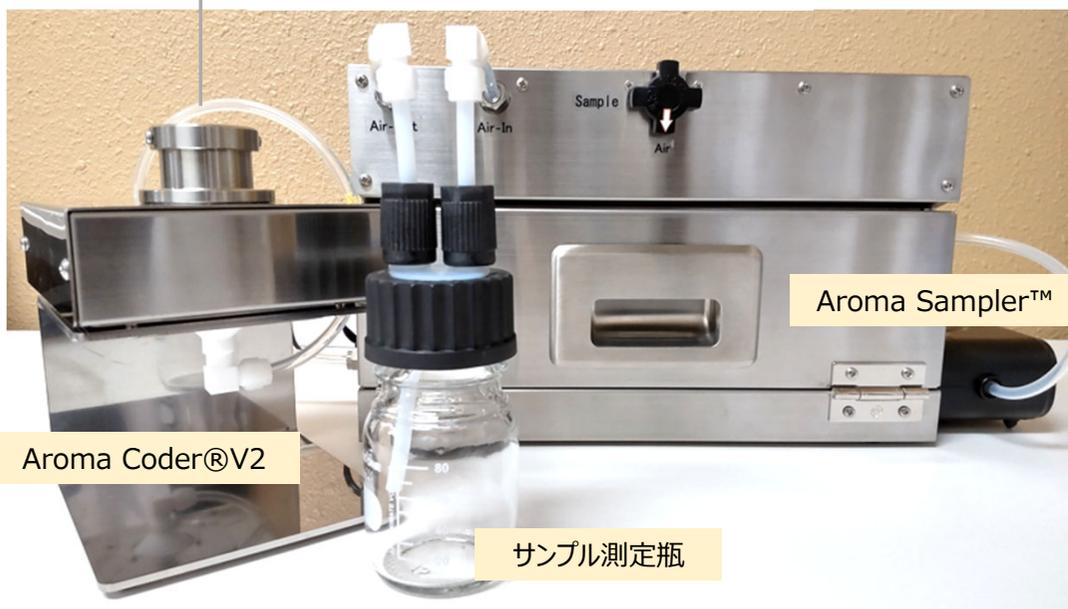


Aroma Coder®V2 一式 製品紹介



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。

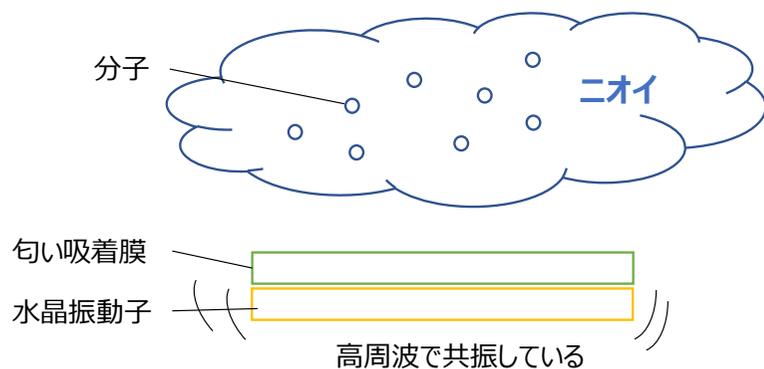
目に見えない『ニオイ』を、水晶振動子を用いたセンサートランスデューサーで視覚化することにより様々なニオイの客観的評価を実現した装置です。

匂いが数値になるまでのプロセス

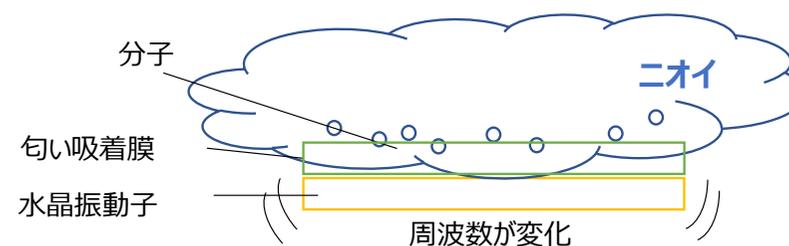
ニオイに含まれる化学物質がニオイ吸着膜と相互作用[吸着・脱着]することで、水晶振動子上の重さが増減。水晶振動子の共振周波数の変化として検知。共振周波数の変化値を数値データで取得。

センサーの中の状態

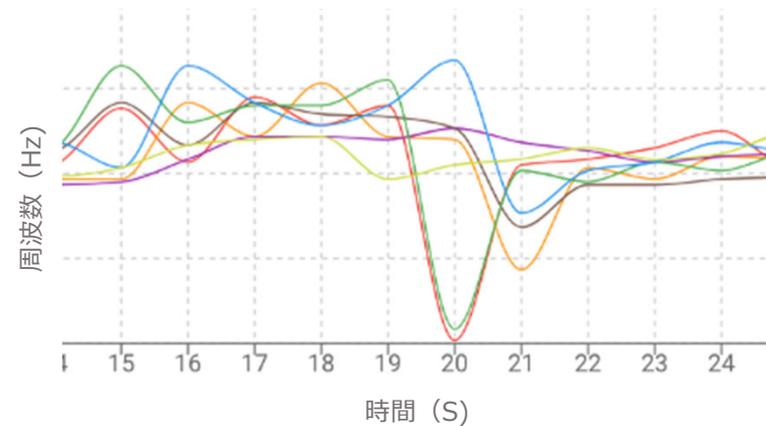
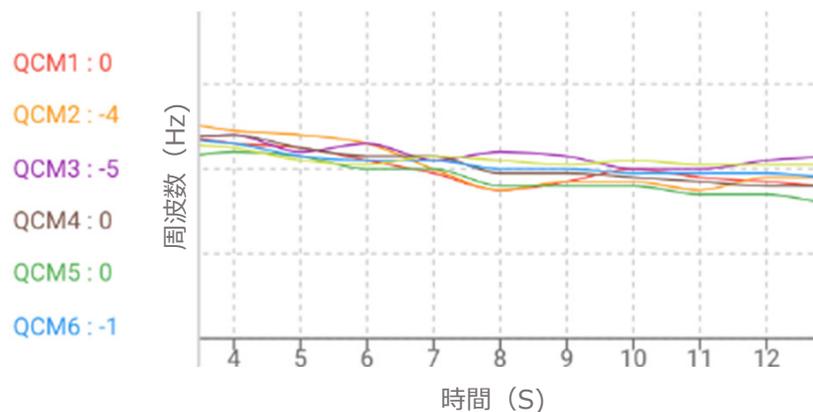
分子がニオイ吸着膜に吸着していない状態



分子がニオイ吸着膜に吸着している状態



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。

