

募集番号 T-1116

嚙下運動/皮膚ガス/汗成分分析によるおいしさ評価手法の開発パートナー

応募期限

- 2017年10月6日



依頼企業の概要

- サントリーグローバルイノベーションセンター株式会社
- URL : <http://www.suntory.co.jp/sic/>
- 事業領域：食品、飲料、健康食品、外食、加工食品、花など（サントリーグループ）
- 売上：26,515億円（2016年12月期、サントリーグループ連結）

応募者にとっての機会

- 共同開発、受託開発

技術を求める背景・目的

- 飲食時の感覚、美味しさなどの簡便な非侵襲評価手法の開発を目指しています。
- そのアプローチとして①嚙下動作の測定、②皮膚ガスまたは汗の成分測定のいずれかを想定しており、これらの測定技術を有する有力なパートナー（企業・大学）を求めています。

求める技術

下記のいずれかの技術を開発するパートナーを求めています。現時点でおいしさ評価と関連付けた実績を有する必要はありません。飲食品分野の技術に限らず、測定技術を基盤とした異分野からの技術提案を歓迎致します。

① 嚙下運動を測定する技術：下記の測定を簡便かつ非侵襲に測定できる技術

- － 飲食品の味質や感覚を口腔内または咽頭部で認識してから嚙下運動に至る時間
- － 嚙下により飲み込んだ飲食品の量

例えば次のような技術を想定していますが、これらに限定致しません。

- 筋電位、バイオインピーダンス、超音波、画像解析、照度、圧力センサなどを利用した測定方法
- 前述の測定方法を複数組み合わせ合わせた技術

② 皮膚ガスや汗成分の測定技術

- － 簡便な方法で成分を非侵襲に分析することができる技術
- － 現時点で、飲食時のおいしさに関連づけた実績がある必要はありません。

例えば次のような技術を想定していますが、これらに限定致しません。

- ウェアラブル機器による測定方法
- 非接触のガス分析による測定方法
- リアルタイムでアルコールやアセトアルデヒドを検出する技術

<応募から選考までの進め方>

本募集にご興味のある方は応募書類をご提出下さい。

応募書類による書類選考の後、直接、依頼企業とやりとりをして頂きます。

Step1：応募書類の作成

- 応募書類に貴社のプロフィール及び技術内容をご記載下さい。
- 関連するパンフレット等がございましたら添付して下さい。

応募書類は、[こちらからダウンロード](#)して下さい。

Step2：応募書類の提出 [2017年10月6日]

- 締め切り日までに、以下の連絡先までメールにて応募書類をご送付下さい。

株式会社ナインシグマ・ジャパン 佐藤 佳邦
phd2@ninesigma.com

Step3：書類選考結果のご連絡 [2017年11月30日]

- 弊社より、書類選考結果についてご連絡いたします。
書類選考を通過された方は、依頼企業と直接やりとりをして頂きます。

問い合わせ先

募集内容・進め方・締め切り等に関して、ご不明な点がございましたら、お気軽に下記までご連絡下さい。

株式会社 ナインシグマ・ジャパン <<http://ninesigma.co.jp>>

佐藤 佳邦

Mail : phd2@ninesigma.com

TEL : 03-3219-2006

FAX : 03-3219-2008

注：応募書類をご提出頂くにあたり、応募者様には一切費用はかかりません。