

試験成績書

・キウイ食味センサー測定

・試料名 キウイフルーツ(内城菌堆肥施肥畑)

採取場所：長野市小島田町 604-1

採取年月日：平成 26 年 12 月 8 日

採取者：関 高宏

分析測定項目 分析測定結果 分析方法

酸味	1.86	味覚センサーCAO による基準液との比較数値 ※1
苦味雑味	-0.62	味覚センサーCOO による基準液との比較数値 ※1
渋み刺激	1.09	味覚センサーAE1 による基準液との比較数値 ※1
旨味	1.35	味覚センサーAAE による基準液との比較数値 ※1
塩味	1.35	味覚センサーCTO による基準液との比較数値 ※1
苦味	0.25	味覚センサーCPA(COO)による基準液との比較数値 ※1
渋味	0.38	味覚センサーCPA(AE1)による基準液との比較数値 ※1
旨味コク	-0.09	味覚センサーCPA(AAE)による基準液との比較数値 ※1

※1.長野県工業技術総合センター食品技術部門様へ分析委託致しました。

・試料名 キウイフルーツ(内城菌堆肥と竹パウダー施用畑)

採取場所：長野市小島田町 604-1

採取年月日：平成 26 年 12 月 8 日

採取者：関 高宏

分析測定項目 分析測定結果 分析方法

酸味	3.52	味覚センサーCAO による基準液との比較数値 ※1
苦味雑味	-0.44	味覚センサーCOO による基準液との比較数値 ※1
渋み刺激	1.11	味覚センサーAE1 による基準液との比較数値 ※1
旨味	0.54	味覚センサーAAE による基準液との比較数値 ※1
塩味	0.54	味覚センサーCTO による基準液との比較数値 ※1
苦味	0.33	味覚センサーCPA(COO)による基準液との比較数値 ※1
渋味	0.36	味覚センサーCPA(AE1)による基準液との比較数値 ※1
旨味コク	-0.17	味覚センサーCPA(AAE)による基準液との比較数値 ※1

※1.長野県工業技術総合センター食品技術部門様へ分析委託致しました。

・試料名 キウイフルーツ(内城菌堆肥と竹パウダー無施用畑)

採取場所：長野市小島田町 604-1

採取年月日：平成 26 年 12 月 8 日

採取者：関 高宏

分析測定項目 分析測定結果 分析方法

酸味	3.15	味覚センサーCAO による基準液との比較数値 ※1
苦味雑味	-0.65	味覚センサーCOO による基準液との比較数値 ※1
渋み刺激	1.23	味覚センサーAE1 による基準液との比較数値 ※1
旨味	0.77	味覚センサーAAE による基準液との比較数値 ※1
塩味	0.68	味覚センサーCTO による基準液との比較数値 ※1
苦味	0.21	味覚センサーCPA(COO)による基準液との比較数値 ※1
渋味	0.45	味覚センサーCPA(AE1)による基準液との比較数値 ※1
旨味コク	-0.13	味覚センサーCPA(AAE)による基準液との比較数値 ※1

※1.長野県工業技術総合センター食品技術部門様へ分析委託致しました。

食味センサー測定結果。

内城菌堆肥のみ施肥畑のキウイは酸味が他の2つよりも低いです。

ただし有意検定を長野県工業技術総合センター食品技術部門の戸井田様に行っていた結果、内城菌堆肥や竹パウダーを施用していない畑のキウイと内城菌のみを施肥した畑のキウイの酸味結果に有意な差はありませんでした。

表：別エクセルにまとめあり