

**「コーヒーメーカーの違いによる味覚分析」を発表**  
**国内主要コーヒーメーカーブランドによって抽出した、**  
**コーヒーの味の傾向を味覚センサーによって科学的に分析**  
**～特徴を知って自分好みの味のコーヒーを楽しもう～**

慶應義塾大学発のVBのAISSY株式会社(本社:東京都港区、代表取締役社長:鈴木隆一)は、昨今のコーヒー人気を受け、「コーヒーメーカー違いによる味覚変化」の実験を行いました。今回の「コーヒーメーカーの抽出による味覚変化」では、コーヒーメーカーの機種によって、どれほど抽出されたコーヒーの味が変わるのかを調査しております。

近年、海外での人気コーヒーショップが次々と日本へ上陸し、コーヒーブームが到来しています。そのような中、自宅で美味しいコーヒーを楽しみたいというニーズも高まっており、この度主要コーヒーメーカーブランドの象印(EC-KS50-RA)、タイガー(ACT-A040)、パナソニック(NC-A56-K)、メリタ(NOAR SKT54-5-H)の4メーカーのコーヒーメーカーによって抽出されたコーヒーについて味覚調査を行いました。

AISSYの味覚センサーを使うことによって、生理学的に位置づけられた基本5味(酸味、塩味、苦味、旨味、甘味)の先味・後味を定量的な数値として示すことで、コク、酸味、苦味といった味わいを定量的なデータとして数値化することを可能としました。

今回の分析では以下のような結果が得られました。

=====  
**調査結果:使用する豆・水は同じでも、苦味や旨味、味の強さに影響がある**  
 =====

**【総評】**

各コーヒーメーカーから抽出したコーヒーを比較したところ、同じ豆と水を使用しても、味に違いがあることが判明しました。

食品中には生理学で言われる、基本5味(甘味、旨味、苦味、塩味、酸味)がバランスよく含まれていると、コクが感じられます。また、基本5味の数値が少ないと、さっぱりと感じられます。

特に、「苦味」においては有意差があり、その他「旨味」「甘味」「酸味」、また5味の総和である総合的な「味の強さ」数値を比較すると、メーカーによって差があるということが明らかになりました。

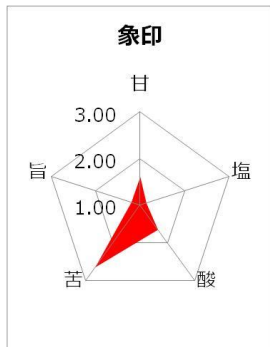
メーカー	味の強さ (5味総和)		甘味	塩味	酸味	苦味	旨味
象印 (EC-KS50-RA)	3.88	さっぱり ↑ ↓ コク	1.61	1.14	1.65	2.65	1.20
タイガー (ACT-A040)	3.92		1.35	1.12	1.75	2.78	1.24
パナソニック (NC-A56-K)	3.99		1.47	1.14	1.70	2.85	1.21
メリタ (NOAR SKT54-5-H)	4.18		1.48	1.12	1.90	2.95	1.30

※数値の差について  
 0.2=有意差(95%の人が味の違いを感じる)  
 0.1=傾向あり(60%の人が味の違いを感じとれる)

【各メーカー味覚分析詳細】

○象印『EC-KS50-RA』

酸味も苦味も弱く、甘味強い。味の強さは弱くさっぱりとした味が感じられる。



<数値結果>

酸味:1.65 苦味:2.65 味の強さ:3.88

○タイガー『ACT-A040』

酸味が2番目に強く、苦味とのバランスもとれている。

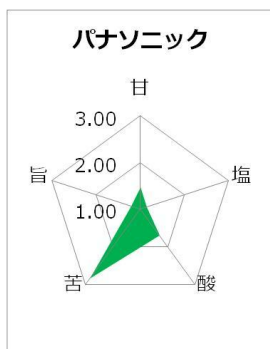


<数値結果>

酸味:1.75 苦味:2.78 味の強さ:3.92

○パナソニック『NC-A56-K』

酸味と苦味の差が一番あり、味の強さは2番目に高い。

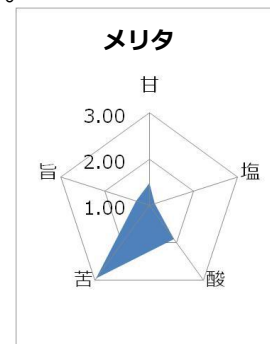


<数値結果>

酸味:1.70 苦味:2.85 味の強さ:3.99

○メリタ『NOAR SKT54-5-H』

酸味と苦味が最も強く、味が強い。一番コクが感じられる。



<数値結果>

酸味:1.90 苦味:2.95 味の強さ:4.18

【実験条件】

1. 水 :機種によって浄化水装置が付属するところがあるため、浄化水ではなく水道水を使用
2. 使用前準備 :条件を整えるために全て湯通しを行う
3. コーヒー粉 :同じコーヒー豆を使用し、調査に使用したパナソニック社のコーヒーメーカーのミルで挽いた
4. 時間 :コーヒー抽出から分析開始まで約3分
5. 使用方法 :各社の条件に従う

■会社概要

社名 AISSY 株式会社

所在地 東京都港区三田 3-1-23 メザキビル 3F

設立 2008年5月12日

資本金 1,000万円(2014年4月現在)

代表者 代表取締役社長 鈴木隆一

事業内容 味覚分析サービス(受託分析/コンサルティング)

味覚に関する研究(共同研究)