

位于爱媛县的吕岛的 Marutomo 有限公司成立于 90 年前。作为一家食品生产商，他主要致力于以下 3 项业务：干燥的鲣类产品，海产品的汤类产品和海鲜食品冷冻产品。在这些业务中，包装鲣“Hana-katsuo”的生产和销售情况占全日本的首位，这也同时显示了在渔业资源应用方面的基础研究所取得成功结果。



### 感官评定标准的挑战

最近，Marutomo 收到了很多大型便利连锁超市的请求去生产一些口味及风味类似于著名餐厅的食品原材料。例如，他们问“你们能够生产些类似于著名的荞麦面店中的季节性口味的调味料吗？”在过去，Marutomo 试着去满足这样的要求，我们通过使用人类的鼻子和舌头使产品比较接近目标产品。然而，这并不能带来令人满意的结果，因为存在着变化，尤其是在评估“口味”所依赖的气味的来源。而且，只介绍感官评价的数据不足以证明新产品要比竞争对手的好。正因为如此，Marutomo 找到了由法国阿尔法莫斯公司制造的 FOX 传感器系统。

### 感谢FOX电子鼻的目标感官映射

使用广泛用于评估香水的仪器来测试研发及生产中的日本传统食品是十分冒失的，但是 Marutomo 已在 10 年前就开始积极采用此项技术。气味，曾经被人类鼻子和直觉所区分的，如今从数字来看同样可以被 FOX 区分。例如，它有多少种甜的味道或者通过可视化的数据和图表多少种烟味可以显示出来。通过传感器分析目标产品和新开发的产品，你能够清楚的知道新产品离目标有多近。这些 FOX 所显示的客观的结果给客户带来了有力的演示并且促使了订单的增加。



Kanji Doi 先生  
研发部的总经理