

ThinkSenso 电子舌

iTongue20



电子舌又称味觉指纹分析仪，是一种主要由交互敏感传感器阵列、信号采集系统、专用数据处理方法组成的对味觉定性定量的分析检测仪器。ThinkSenso电子舌利用传感器阵列、基于脉冲伏安电化学技术，采集样品“味觉指纹”信息，通过模式识别算法提取样品特征值用以表征样品的复合味差异。可应用于农产品、调味品、药品、饮料等产品的质量控制、新品研发、工艺开发、产品评估、市场预测、货架期分析等场合，辅助感官人员对味道的评估。

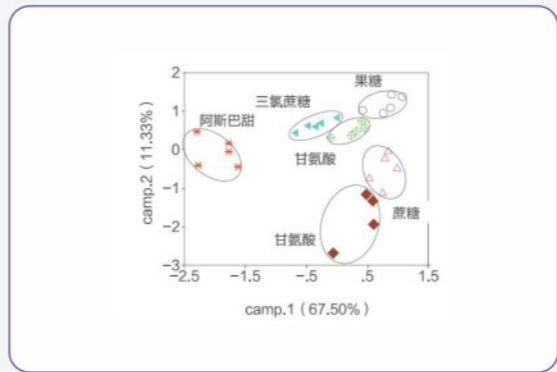
应用领域

1. 味物质的检测：酸、甜、苦、咸、鲜五种基本味物质的区分检测及其他各种复合口味的检测与区分。
2. 食品：酒类、饮料、茶叶、水产品、畜产品、禽肉蛋制品、食用油、果蔬及其加工品、乳及乳制品、烹饪食品、保健食品。
3. 制药：中药、西药、制剂、饮片。
4. 烟草：各种烟草的味觉判断。
5. 农残：水果、蔬菜农药残留检测。
6. 病原微生物快速检测：水产、肉品微生物检测。

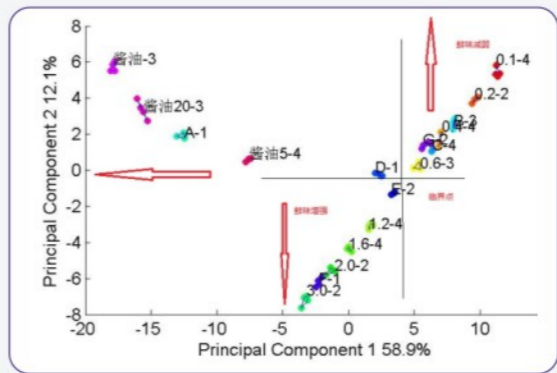
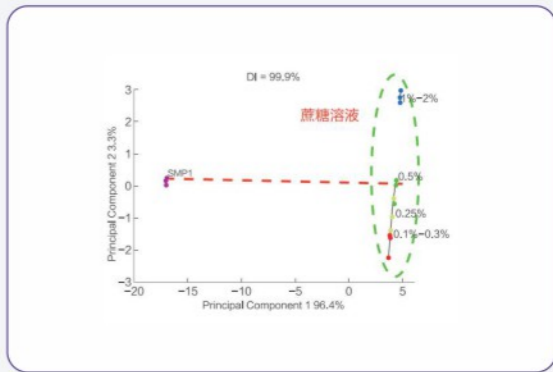
特征优势

1. 可用于样品基本味（酸、甜、苦、咸、鲜等）及其他单一味或复合味进行的客观化检测及评价。
2. 6个惰性贵金属电极组成的检测器阵列具有一定的特异性，同时具有一定交互感应。响应迅速，特征信息丰富，分辨率高。
3. 电极耐腐蚀，对有腐蚀性样品或油脂类样品轻松进行检测，如白酒，食用油等都可以直接进行检测。
4. 电极使用寿命长，10年以上（传感器决定电子舌使用寿命）。
5. 易于操作，1-2分钟/样，前处理简单。
6. 可进行样品整体品质差异的区分检验（PCA）、原产地保护产品以及品牌产品真伪辨识（SIMCA、PLS-DA）、产品品质等级评定（DFA）、样品感官属性以及理化指标的快速反演（PLS）、产品货架时间的评价（PCA、PLS）等。

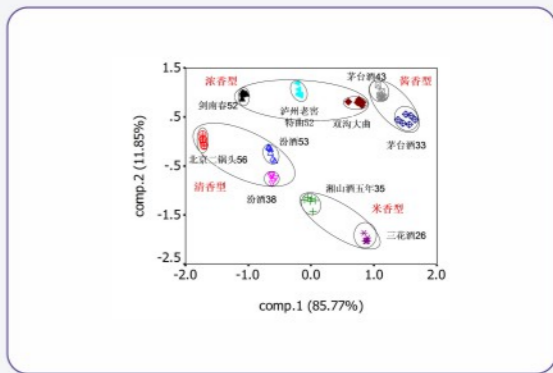
案例演示



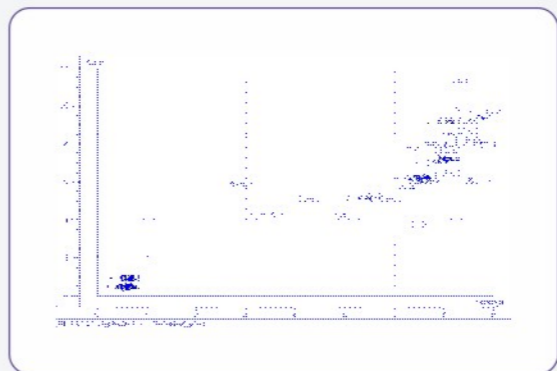
电子舌在奶粉甜度预测中的应用



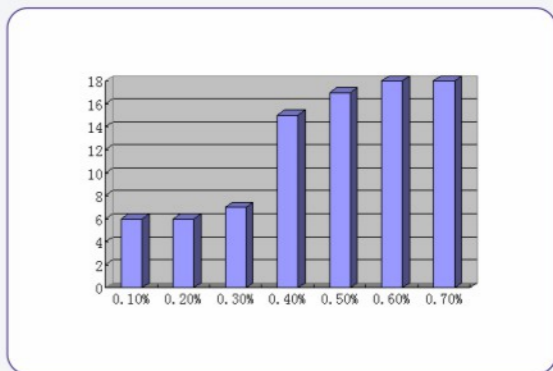
电子舌在酱油鲜度分析判别中的应用



电子舌在白酒辨别方面的应用



电子舌品评能力：<0.1%
电子舌品评能力与人工比较研究



人工感官品评能力：0.36%