

# 五感で感じるおいしさを数値化

## 官能評価で特許取得へ



副所長 弁理士

中野 睦子氏

市場に投入する際に、訴求統計学的有意さがある項目の定義、評価方法、高い明細書が増えている。予期しない五感を基準の統一化方法（キャ

— 数値的評価は。

中野 測定機器を用いた絶対的評価と、官能評価による相対的評価を副次的としてセットで出願することが望ましい。ただし、例えば舌触り、歯ごたえ、のど

中野 各企業はたぐさの良い商品を持っていると思うが、その商品のおいしさや良さを明確に伝えるには、人の五感による評価をデータ化する

中野 機械ではなく人の感で行うこと。よって、食品の見た目（視覚）、味、酸味、塩味、苦味、うま味、辛味、渋味、こく、香りなど

— 官能評価とは。

中野 機械ではなく人の感で行うこと。よって、食品の見た目（視覚）、味、酸味、塩味、苦味、うま味、辛味、渋味、こく、香りなど

— 官能評価の出願傾向

中野 2019年に飲

「オンラインワン戦略」を目指す上で、その二つの手段において、官能評価による「予想外の効果」も特許取得に有効な

「オンラインワン戦略」を目指す上で、その二つの手段において、官能評価による「予想外の効果」も特許取得に有効な

中野 特許出願は書面主義なので、実施した官能評価が精度高く確からしいものであることを明記することが重要である。例えば採用する