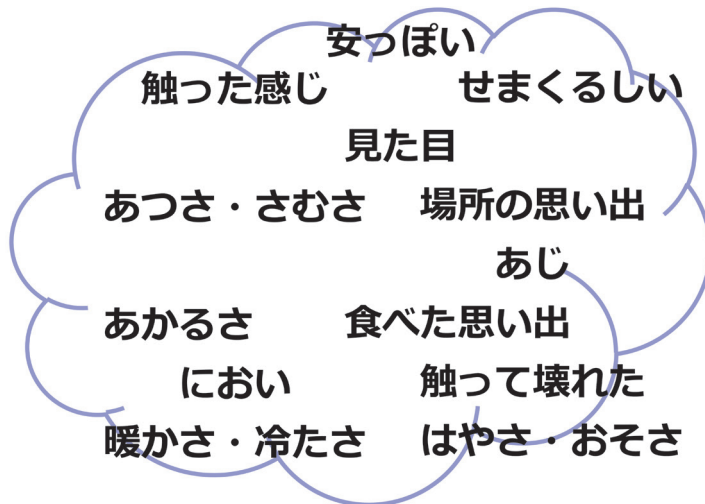


センシング技術 × AI解析  
分析技術 機械学習 = 感性の見える化

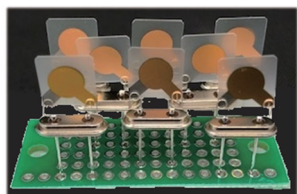
## 感性を共有するのは難しい

### 脳を通した総合的な感覚を「見える化」

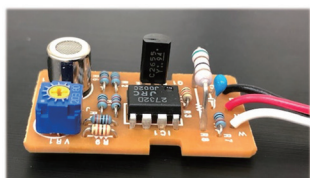
- おいしさ、こちよさ、きもちよさ、といった感性は、カラダからの情報が脳に伝わって処理されることで生まれるものなので、他人の感性を理解するのは難しく、誰にでも分かる数字で表せると便利です。
- KRIでは、これまでに培ったセンシング技術・分析技術と、AI解析・機械学習を組み合わせることによって、「感性の見える化」に挑戦しています。



## センシング・分析技術 × AI解析・機械学習 = 感性の見える化



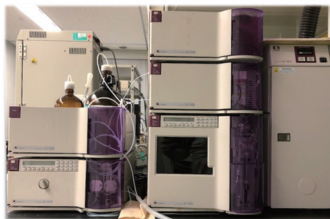
QCMセンサ



半導体センサ



ガスクロマトグラフィー



液体クロマトグラフィー

### 「感性の見える化」へのアプローチ

#### センシング・分析技術

ガスクロマトグラフィー、液体クロマトグラフィー、  
電子顕微鏡をはじめとした機器分析  
感圧センサや加速度センサをはじめとした  
MEMSセンシング  
半導体センサやQCMセンサをはじめとした  
味・においセンシング

×

#### AI解析／機械学習

各種シミュレーション、材料開発のために  
培ってきたAI解析や機械学習

## 今後の展開・ご提案

見える化したい感性に  
適したセンシング手法  
の選定

必要なセンサを  
アレイ化して製作

高品質なセンシング  
データを収集

AI解析／機械学習  
相関付け

客観的な指標で  
見える化

データ取得ステージ

解析ステージ