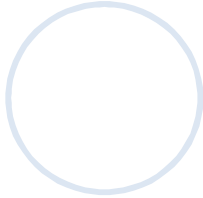


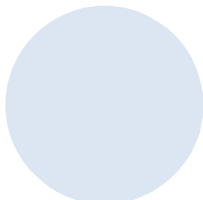


씨엔티교역

푸드센스 – FoodSense



**FoodSense – 작지만 다양한 다중 분석기**  
푸드센스는 칠리, 마늘, 생강, 바닐라, 후추, 와인, 강황, 대장균을 포함한 다양한 식품, 음료 및 물 분석물을 측정할 수 있는 작지만 다양한 분석기입니다.



씨엔티가 한국 대리점인 ZP FoodSense Technology Group은 칠리 및 칠리 파생 제품의 특성과 관련되어 특화된 기술 및 서비스를 제공하고 있으며, 칠리 매운맛을 측정하는 휴대용 스코빌 미터 기능을 포함하는 FoodSense를 제조 공급합니다

FoodSense는 영국 ZP FoodSense Technology Group사에서 생산하는 제품으로 씨엔티는 한국 대리점입니다

**휴대용 스코빌 미터가 포함된 FoodSense**



FoodSense는 아주 많은 문제를 하나의 작은 기기에서 해결하고 다음과 같은 테스트를 대체할 수 있습니다.

- 관능적이고 주관적인 것
- 고압 크로마토그래피(HPLC) 및 가스 크로마토그래피(GC)를 갖춘 실험실에서만 테스트할 수 있는 것
- 예로 집락형성단위 (colony forming units (cfu/ml)) 같이 며칠 걸리는 작업

계측기는 사용이 간편하며 칠리 재배자, 농부, 생산자, 제조업체 및 식품 기술자가 모두 사용할 수 있습니다. FoodSense의 스코빌미터는 2007년 옥스포드대학에서 개발한 기술을 기반으로 한 완전히 객관적인 테스트이며 스코빌지수를 얻는 가장 빠른 방법입니다.

## FoodSense - 스타터 키트



FoodSense 를 이용한 칠리 매운맛 등을 측정 원하는 모든 분을 위한 스타터 팩으로 100 개의 센서를 포함하여 모든 것이 담겨 있습니다. (스마트폰은 별도로 준비하셔야 합니다.)

FoodSense - Starter Kit

## FoodSense - 센서



테스트 1 샘플  
당 1 센서 사용  
(사용 후 센서  
폐기)

사진 Chilli Sensors -- Cod. ZP060010002

## FoodSense - 버퍼



FoodSense와 함께 사  
용하는 FoodSense 버  
퍼 액상시료 1g / 1ml  
에 버퍼 4ml를 사용합  
니다.  
분말시료 1g에는 9ml  
의 버퍼를 사용합니다.

FoodSense Buffer -- Cod. ZP060010003

## FoodSense – 스코빌 미터 테스트



FoodSense -스코빌 미터 테스트는 SHU  
(Scoville Heat Unit), 캡사이신의 ppm 및  
ASTAPungency, 단위에 대한 칠리 및 칠리  
파생 제품을 테스트하는 가장 빠르고 경제  
적 인 방법입니다.

- 캡사이신 레벨에 대한 즉각적인 정보 제공
- 손쉬운 샘플 준비 작업
- 비전문가도 사용 가능
- 장소에 제약 없는 테스트 가능
- 낮은 유지비

## FoodSense – 스코빌 미터 테스트 흐름



시료 준비



100 에 맞춤



정량시료 준비



4배의 버퍼용액



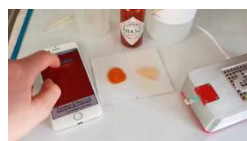
잘 섞어줌



측정기에 센서부착



센서에 시료를 넣음



스마트폰앱을 켜



스마트폰앱 작동중



스코빌 수치 확인