

맛분석하여 비교

TAPURI의 정제수와 수돗물을 맛센서로 정밀하게 분석.



수돗물과 비교시 TAPURI 정제수는 어떻게 달라졌나?



*정제수의分析結果와 味分析

-경도는 변하지 않고 입맛은 마일드하게 됨.

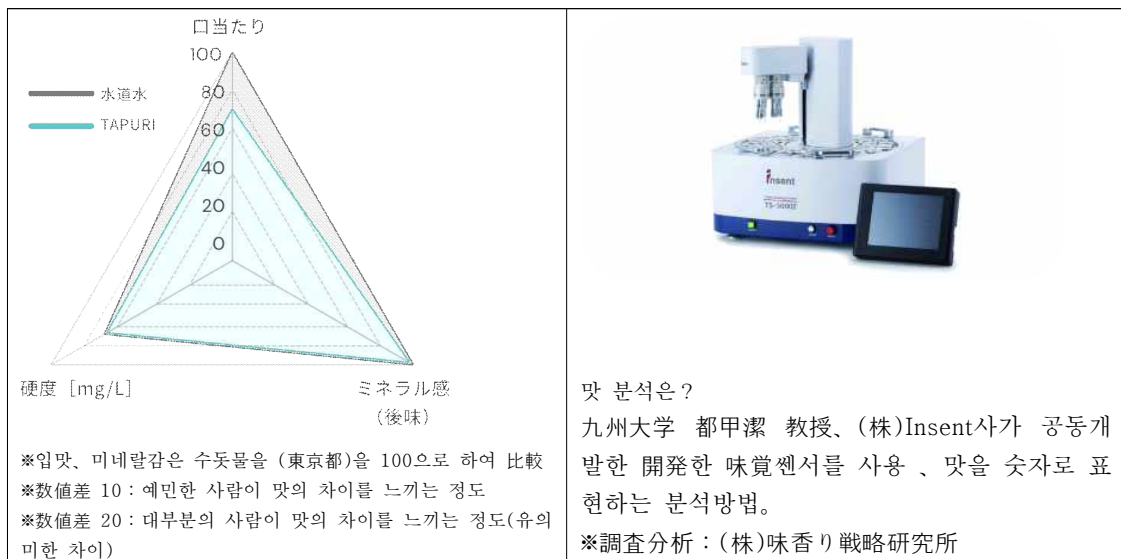
입맛-부드럽게

마일드감:보통

硬度[mg/L]:66, 中程度の軟水

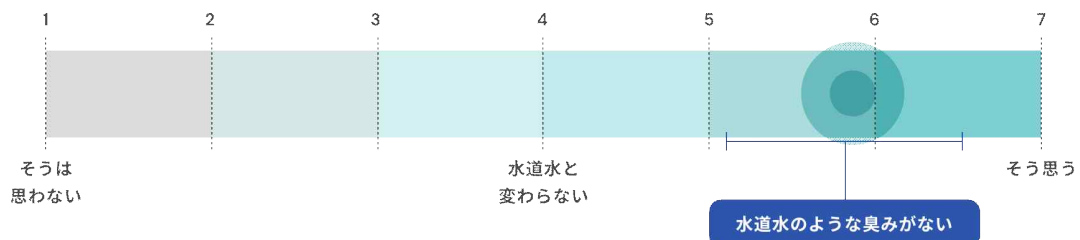
※硬度68의 수돗물(東京都金町浄水場水系)를 정제시

※수돗물의 경도는 地域에 따라 차이가 있음.




官能評価

「수돗물과 같은 냄새가 없다」고 전문가가 응답.



비교 시음한 사람들은、「냄새가 좋다」「떫은맛이나 아린맛이 적고 부드러운」


「수돗물의 냄새가 줄어듦과 부드럽게」라고 말하는 평이 들립니다.

	<p>관능평가란 ?</p> <p>관능 평가란 맛의 식별 능력이 높은 패널리스트가 실제로 물이나 음식을 입으로 먹고 각각 객관적인 평가를 실시하고 있습니다. 평가 결과는 통계적으로 처리되어 수돗물과 「분명한 차이가 있다」 (=맛에 특징이 있다)인지 어떤지를 판정합니다.</p> <p>※조사 분석:(주)맛향 전략 연구소</p>
---	--

잔류염소와 석회성분에 대하여

석회 냄새를 완전히 제거하여 잔류염소를 대폭제거.

<p>TAPURI 정제수에 함유된 염소(석회냄새)를 큰폭으로 줄임</p>	<div data-bbox="810 757 1203 1048">  </div> <div data-bbox="820 1061 1203 1153"> <p>水道水 TAPURI</p> <p>0.3~0.4mg/L 0.05mg/L以下</p> <p>잔류염소량</p> </div>
--	---

	<p>잔류염소측정법(DPD법)</p> <p>수돗물이나 수영장 등의 잔류 염소의 관리·측정에 널리 사용되고 있습니다. 이 조사에서는 정수 후의 염소 농도를 측정하여 TAPURI의 정수 능력을 조사했습니다.</p> <p>※조사 분석:(주)맛향 전략 연구소</p> <p>※JIS S 3201의 시험 결과에 근거.</p>
---	---

수돗물과 비교시 TAPURI는 어떻게 다른가?

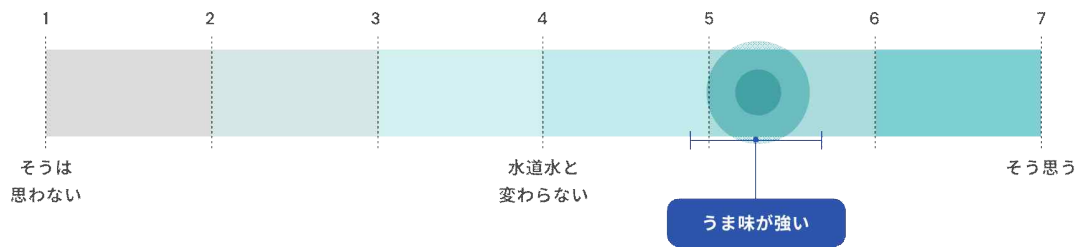
TAPURI정제수로 한 요리와 음료수의 분석결과

요리나 음료수에 TAPURI 정제수 사용시 맛 분석과 관능평가결과

다시마육수

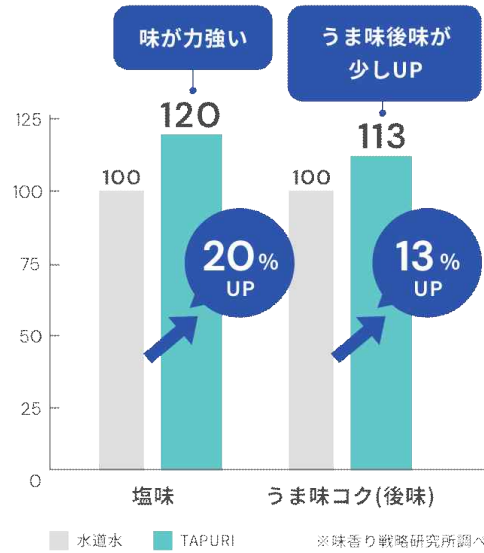
감칠맛이 상당히 강함.

TAPURI의 정제수로 만든 다시마육수와 비교시 감칠맛이 강하다는 전문가의 응답.



TAPURI 정제수로 만든 다시마육수를 맛본
사람들로부터는、「부드럽고 바닷내가 없
음」「냄새와 맛이 깊은 감이 난다」「감
칠맛이 상당히 진하다」라는 평가가 있습
니다。

●味分析



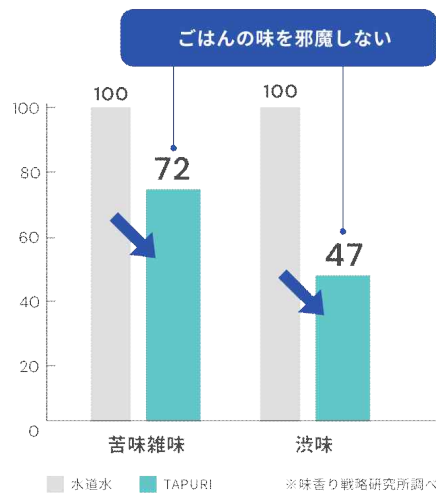
쌀(밥)

밥의 단맛이 강해진듯함。



TAPURI 정제수로 끓인 밥을 먹은 사람에
게서는,「냄새가 좋다」「단맛이 약간 강
한 것처럼 느꼈다」「맛이 풍부한 맛을
느낀다」라고 하는 소감이 있습니다。

●味分析



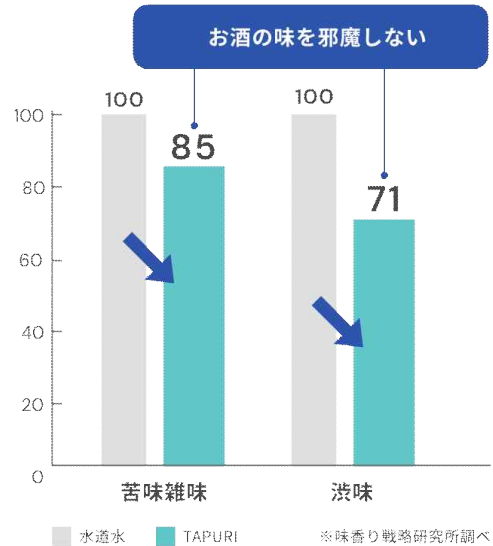
焼酎(소주)

맛이 돋보이는 것처럼 느꼈다.



TAPURI의 정제수를 섞은 소주를 마신 사람에게서는, 「소주의 맛이 두드러진 것처럼 느꼈다」 「냄새가 적고, 자극이 적은 생각이 든다」라고 하는 소감을 들었습니다.

●味分析



緑茶

雑味が 없어지고 깨끗해짐.



TAPURI정제수로 끓인 녹차를 마신 사람은, 「잡미가 없어져 클리어」 「조금 쓴 맛이 적고 부드러운」 「입맛이 부드러워진다」라고 하는 느낌을 얘기함.

●味分析

