

味覚センサ

Group 5 立命館慶祥高等学校

○伊藤大翔, ○大川一路, ○加藤雅大, ○斎藤楓

宮腰幸輝, 舘山一郎, 中川鈴彩

引率: 石川真尚

課題1(1)

センサ

- 情報を別の信号に変える

• 小さい

- 電子機器とともに使用
- 今や日常に不可欠！

センサ

光

硬度

音

味

温度

速さ

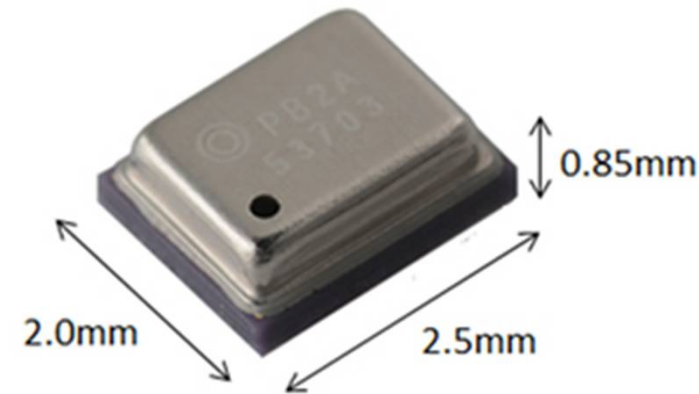
画像
センサ

レー
ザー
センサ

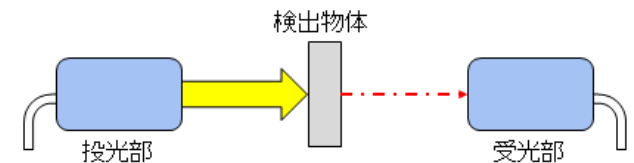
色覚
センサ

5cmの高低差も計測可能な絶対圧センサ

- 気圧変化の測定
- 立つ、座る、寝る、倒れるなどの人の動作や、階段などの昇降
- 30kPa～110kPaと広い検出範囲



引用元
<https://www.omron.co.jp/press/2016/01/c0112.html>



非侵襲血糖値センサ

- 体を傷つけず血糖値を測定
- 採血不要のため、感染症の危険がない
- 消耗品がなく、廃棄物が発生しない
- 糖尿病患者から苦痛、精神的ストレスを解放する



引用元

<https://www.ij2018.jp/exhibitor/nedo20180071.html>

<http://www.gst.go.jp/topics/>

itemid034-002616.html

味覚とは

…食べれるかどうかを判断するために発達した大切な生物の機能。

五基本味とは

…舌で感じる事が出来る「甘味」「酸味」「塩味」「苦味」「うま味」のこと

「味」じゃない味

…（
・辛味…痛み（痛覚）
・渋み…口の収縮（触覚）

などなど

食覺

```
graph TD; A[食覺] --- B[味覺]; A --- C[觸覺]; A --- D[視覺]; A --- E[聽覺]; A --- F[嗅覺];
```

味覺

觸覺

視覺

聽覺

嗅覺

