

Table 12. 각 센서의 discrimination power 값

	2015년산	2016년산	2015년산+2016년산
SRS	0.071	0.006	0.035
GPS	0.189	0.210	0.092
STS	0.004	0.000	0.002
UMS	0.561	0.465	0.517
SPS	0.075	0.162	0.012
SWS	0.139	0.336	0.071
BRS	0.423	0.213	0.117

Taste screening은 각각의 7가지 센서감응도를 0-12의 범위를 갖는 맛 스코어로 변환한 것으로, 시료의 전체적인 맛을 센싱한 것이며, taste screening 결과 국산은 감칠맛이 강하게 나타났으며, 중국산은 쓴맛이 강하게 나타났다 (Fig. 12). 특히, 감칠맛(umami)에서 국내산과 수입산 간 차이가 크게 나타났으며, 국내산 인삼의 감칠맛이 중국산 인삼 보다 더 큰 것을 감칠맛 척도 비교를 통해 확인할 수 있었다(Fig. 13). 이러한 국산 인삼의 맛의 특징은 일반적으로 관능 평가시에 국산 인삼이 중국산 인삼보다 인삼 고유의 향과 함께 단맛이 더 강하게 느껴지는 결과와 일치한다고 할 수 있다. 실제로 인삼의 단맛에 감칠맛이 영향을 미친 것으로 생각된다.

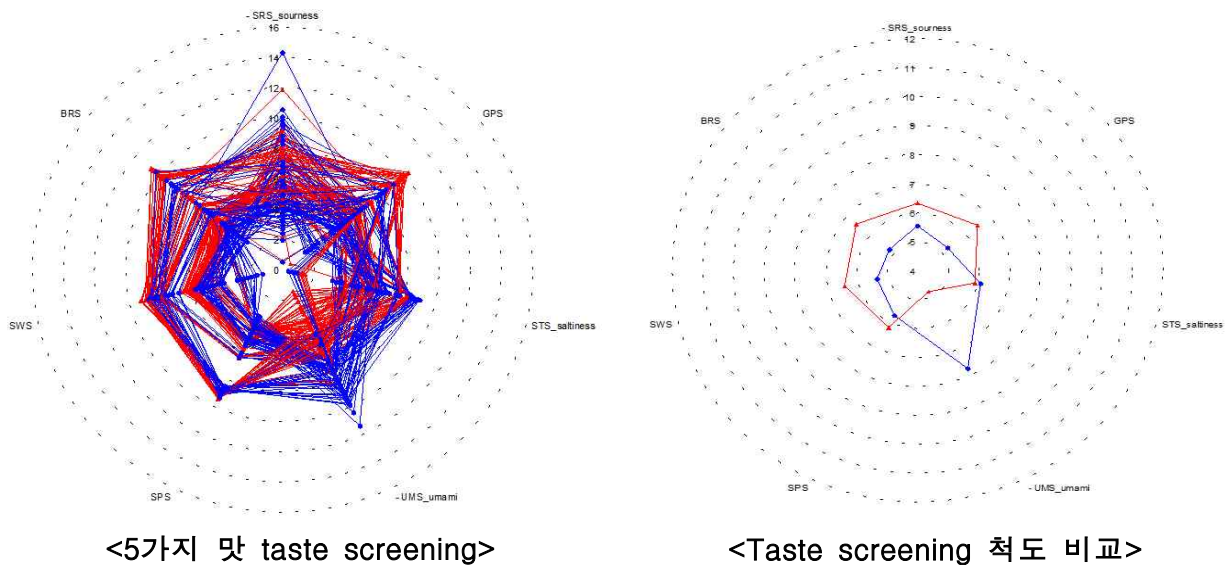


Fig 12. 전자혀를 이용한 국내산 및 중국산 수삼 taste screening.



Fig. 13. 전자혀를 이용한 국내산 및 중국산 수삼의 감칠맛 척도