

GU002 Gustometer



GU002 (Variante GM5)

Anwendungsgebiete

Das Gustometer GU002 wurde speziell für die Anwendung in der klinischen und industriellen Forschung konzipiert. Im Fokus stehen Experimente zur Ableitung evozierter Potentiale sowie der Bereich Lebensmittel- und Genussmittelforschung. Kundenspezifische Anpassungen oder Erweiterungen setzen wir bei diesem Gerät gern zusätzlich um.

Kurzbeschreibung

Das GU002 ist ein komplexes Gerät zur Erzeugung klar definierter, reproduzierbarer Schmeckreize auf der Zunge.

Alle Flüssigkeiten sind erwärmt, um thermische Stimulation auszuschließen und die natürliche Empfindlichkeit der Zunge voll zu erhalten. Durch ein spezielles Sprühprinzip ist es möglich, dass die Anstiegsflanken unter 50 ms liegen und somit die Ableitung gustatorisch evozierter Potentiale (GEPs) ermöglicht und taktil evozierte Potentiale vermieden werden.

Merkmale

Es können bis zu 5 Flüssigkeiten verwendet werden, die per Software misch- und verdünnbar sind. Diese sollten jedoch eine ähnliche Viskosität wie Wasser aufweisen. Durch die modulare Bauweise lässt sich das Gerät leicht erweitern und warten. Das GU002 bietet Platz für Erweiterungen der Geschmackskanäle, die sich per Software mischen und verdünnen lassen.

Die graphische Benutzeroberfläche und Hilfefenster ermöglichen eine einfache Bedienung. PC und Gustometer werden über einen Standard-USB-Anschluss verbunden. Des Weiteren bietet das Gustometer eine Schnittstelle für die Übertragung von Klassendaten und Zeitinformationen an ein externes Aufzeichnungsgerät. Das Gerät kann externe Geräte triggern oder von externen Geräten (z.B. PC mit E-Prime) getriggert werden.

Das Gerät kann wahlweise mit hausinterner Druckluft betrieben werden oder mit der mitgelieferten Druckpumpe.

Zulassung

Das Gustometer GU002 hat eine Medizinzulassung nach 93/42/EWG.