

記述型官能評価項目の設定法

ー市販加工肉シュウマイの官能評価ー

技術の特徴

- ・日本語テクスチャー評価用語リストを活用
- ・記述型官能評価における項目設定が客観的かつ迅速に行える

研究の内容

1. 用語の収集

言葉出し

訓練パネル(16人)
市販肉シュウマイ (8種)

集計

専門パネル(4人)

外観(46語)

照りがある、油ぎった、つやがある、ぎとぎと、ぎたぎた、てかてか、つるん、べとべと、水っぽい、べちゃついた、乾燥した、ふつくら……

味・におい(37語)

油っぽいにおい、油の味、油が多い、あっさり、さっぱり、肉のにおい、肉のくさみ、豚くさい……

テクスチャー(52語)

やわらかい、ねっとり、ぐにやぐにや、にちゃにちゃ、べちゃべちゃ、べたべた、油っぽい、油っこい、べとべと、ぎとぎと……

参照！

テクスチャー用語リスト(445語)

あ	厚い	ぎとつ	ごつごつ
	脂っこい	きめ細かい	こってり
	油っこい	吸湿性がある	粉状の
	脂っぽい	球状の	粉っぽい
	油っぽい	強靱な	粉をふいた
	粗い	切れやすい	細かい
	泡状の	均一な	ゴムのような
	泡の立つ	く く	コリコリ
い	いがいが		

2. 用語の整理・グループ化

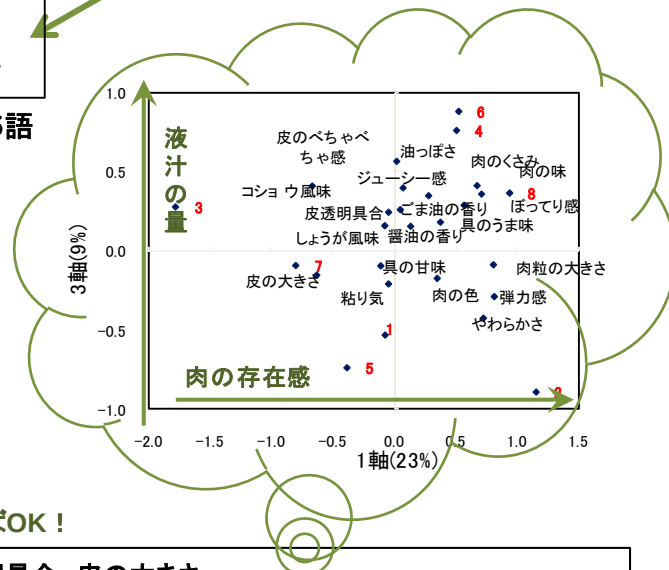
訓練パネル(16人)による官能評価

○／× で用語を絞る

サンプルを予備的に強度評価

クラスター分析で用語をグループ化し、代表語を決める

135語



3. 用語決定

肉シュウマイはこの19語を評価すればOK！

外観(4語): ぼってり感、肉の色の濃さ、皮の透明具合、皮の大きさ

味・におい(8語): 醤油の香り、ごま油の香り、生姜の風味、こしょうの風味、肉の味、肉のくさみ、具全体の甘味、具全体のうま味

テクスチャー(7語): 油っぽさ、ジューシー感、やわらかさ、弾力感、皮のべちゃべちゃ感、粘り気、肉粒の大きさ

今後の展開

- ・種々の食品の評価によるデータの蓄積 → 方法論の確立
- ・テクスチャー用語のデータベース化

参考

早川 他, 食科工, 52, 337-346 (2005)

吉田 他, 食科工, 56, 85-94 (2009)

株式会社マルハニチロ食品との共同研究



農研機構
食品総合研究所



代表研究者: 早川文代
所 属: 食品機能研究領域
食品物性ユニット

問合わせ先: 029-838-8031 fumiyo@affrc.go.jp