

フランスパンの標準的な官能評価語彙

技術の特徴

- ・日本におけるフランスパンの官能評価用語体系として、候補用語(96語)と標準用語(23語)を選定した。
- ・フランスパンの記述型官能評価における項目に利用可能。
- ・マーケティング、営業、販売等のコミュニケーションツールとして利用可能。



研究の内容

1. 候補用語リストの作成

東京都内で市販される多数のフランスパン



24種選抜

官能評価による
言葉出し

討議による
整理

2. 標準的用語の選定と定義づけ

東京都内で市販される多数のフランスパン



14種選抜

官能評価

主成分
分析

クラスター
分析

討議

【断面の形】

【のっぺりした感じ】

【クーブの開き具合】
定義：クーブが勢いよく開いているか否か
(開いていない⇔しっかり開いている)

【焼き栗のにおい】

【カラメルのにおい】

【黒ビールのにおい】

定義：黒ビール(標準見本：ギネス)のにおいがする
か否か(ない⇔強い)

方法：パン全体を押してにおいを出しながら評価する。
紙袋に断面を上パンを入れ(袋上部はパン
から約5cm)、袋上部を開けてにおいを嗅ぐ。

【甘味】

定義：甘味(標準見本：ぶどう糖溶液1.0%=3.0,
2.0%=9.0)がするか否か(ない⇔強い)

方法：鼻をつまんでクラムを食べて評価する。

＜外観＞

全体

しなびた
コロコロした
荒々しい

クーブ

クーブの長さが均一
長い
ちぎれている

クラスト

火ぶくれがある

：

＜におい＞

カラメル

チョコレート

全粒粉

麦

ピーナツの殻

胡桃

ヘーゼルナッツ

高野豆腐

もなかの皮

わら

：

＜テクスチャー＞

クラスト

噛み応えがある
かたい
歯切れがよい
引きが強い
パリパリした
カリカリした
バリバリした
：

96語

外観

35語

におい

37語

味

4語

テクスチャー

20語

＜外観＞

全体

クーブの開き具合
のっぺりした感じ
断面の形

クラスト

くすみ
色ムラ
焼き色の濃さ
ひびの大きさ
表面の気孔の状態
クラストの厚さ

クラム

グレー

溶けた感じ

＜におい＞

全体

黒ビール

クラスト

カラメル

焼き栗

ナッツ

クラム

糊化でんぷん

＜味＞

甘味

＜テクスチャー＞

クラスト

歯切れ
噛み応え

クラム

しっとり感
かたさ
弾力
くちやつき

23語

【しっとり感】

【噛み応え】

定義：10回噛むのに必要な力の総量が大きい小さいか

【歯切れ】

定義：一噛み目を噛み切るときに必要な力が大きい小さいか
(悪い：力が大きい⇔よい：力が小さい)

方法：試料(2cm角)をクラストを上にして前歯で一噛みする。

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

→ データベース化

参考

Hayakawa et al., J. Sensory Studies, 25 76-93 (2010) 日仏商事株式会社との共同研究



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