

官能評価のためのテクスチャ用語データベース
— 食物名・用語から検索可能 —

技術の特徴

- ・官能評価の項目設定時に参照できる用語体系を発展させ、食物名、用語から検索できるデータベースとして利用できるよう、検索システムを作成した。
- ・日本語テクスチャー用語445語をテクスチャー要素の観点から分類し、対象食物名(935品目)、用語認知度、用語の英語での説明等の情報を付した。

研究の内容

食べ物から検索

食品・農産物評価のための
テクスチャー用語体系

食べ物から検索
用語から検索

FOOD

用語

食品成分表の分類で絞り込む **選択してください** **選択してください** **検索**

調理・加工法等の分類で絞り込む **選択してください** **検索**

50音で絞り込む

あ	い	う	え	お	た	ち	つ	と	ま	み	め	も	わ
か	き	く	け	こ	な	に	ぬ	ね	の	り	ゆ	よ	ら
さ	し	す	せ	そ	は	ひ	ふ	へ	ほ	ろ			

50音横並び表示 **+** **-**

- ・ アイスキャンディ
- ・ 赤ちゃんせんべい
- ・ 揚げだし豆腐
- ・ 揚げ物
- ・ アップルパイ
- ・ 油
- ・ 団子湯
- ・ アランチニ
- ・ アイスクリーム
- ・ 赤ワイン
- ・ 揚げ玉
- ・ アザリ
- ・ 厚揚げ
- ・ 油揚げ
- ・ 豆乳
- ・ アロエ

印刷 | 一覧 | 戻る | 前のページ | 次のページ

食べ物から検索
用

FOOD

「ウエアース」

用語(日本語)

軽い	力学的特性（変形しやすい）
こむねやすい	力学的特性（硬さの小ささ）
サンドイッチ材的	幾何学的特性（薄さ）
ずたずた	幾何学的特性（空孔）
ずっか	幾何学的特性（空孔）
脆性の	幾何学的特性（硬さ）
やわらかい	力学的特性（硬さの小ささ）
くしゃくしゃ	力学的特性（粘弾性）
くしゃく	力学的特性（粘弾性）
くどけやすい	力学的特性（硬さの小ささ）

用語から検索

食品・農産物評価のための
テクスチャー用語体系

食べ物から検索

用語から検索

WORD テクスチャー用語一覧

分類で絞り込む

50音で絞り込む

50意味 並べ替え

専門用語の説明はこちら

検索

キーワードの絞り込み検索

あ い う え お た ち つ と ま み む め も わ

か き く け こ な に ぬ の や り ゆ ろ

さ し す せ そ は ひ ふ へ ほ

専門用語の説明はこちら

- ・ 臭い
- ・ 通っぽい
- ・ いたがみ
- ・ 濃味の
- ・ かきつき
- ・ 硬い
- ・ かちかち
- ・ かみ切れない
- ・ からつ
- ・ カリツ

専門用語の説明はこちら

・ 脂っこい

・ ねい

・ 糸を引く

・ 液のしたたる

・ かきつく

・ 堅い

・ かちんかちん

・ かみこたえがある

・ かちみつ

・ 糊状の

専門用語の説明はこちら

食べ物から検索

用語から検索

TERM 「こわれやすい」

テクスチャー分類

類義語

使用材料食品

専門用語の説明はこちら

大分崩 力学的特性

中分崩 咀嚼の小ささ

小分崩 こわれやすい感じのもの

くずれやすい くどいやすい ぼろろ ぼろぼろ ぼろり ぼろっ

ぼろぼろ ぼろり ぼろっ ぼろぼろ ぼろり ちろり ちろっ

ちろちろ

専門用語の説明はこちら

豆腐 プリン センベい クッキー 砂糖菓子 ミルフィーユ 餅

フエエス ケチャップ セザルレ ポーチ 漬物 スイー

シェニークリーム パイ ゴーグル ポテトチップス 農産 ドーナツ

練乳 白くろ 白くろ 白くろ スナック菓子 赤蜜 スクーン イク

王冠 白蜜 コロカ 白蜜 赤蜜 赤蜜 赤蜜 赤蜜

粉ふき 白くろ 白くろ 白くろ 白くろ 白くろ 白くろ

専門用語の説明はこちら

消費税率 軽減税率

専門用語の説明はこちら

＜検索画面の例＞

- ✓ テクスチャー用語445語は、研究者へのアンケート、インタビュー、文献調査から収集した。[文献2\)](#)
- ✓ 用語の認知度は、都市部(首都圏・京阪神地区)の消費者3533人へのアンケートによった。[文献3\)4\)](#)
- ✓ 用語の分類に関しては、大分類は力学的特性、幾何学的特性、その他の特性(水・油脂に関する特性)の3特性で、ISO11036 Texture Profileの3要素と対応している。中・小分類はテクスチャー研究者へのアンケート結果に多次元尺度法とクラスター分析を適用して行った。[文献6\)](#)
- ✓ 用語に対応する食物名は、選抜・訓練を受けた十分なテクスチャー評価経験のある分析型のパネリスト18人へのアンケートによって、収集した。[文献5\)](#)

今後の展開

検索システムの試行(ご協力いただける方はご連絡ください)

参 考

- 1) <http://www.naro.affrc.go.jp/nfri/introduction/files/2013-yougotaikei.pdf> (用語体系一覧表)
- 2) 早川他, 日本語テクスチャー用語の収集, 日本食品科学工学会誌, **52**, 337-346 (2005)
- 3) 早川他, 質問紙法による消費者のテクスチャー語彙調査, 日本食品科学工学会誌, **53**, 327-336 (2006)
- 4) 早川他, 性別・年齢別・地域別にみた日本語テクスチャー用語の認知状況, 日本食品科学工学会誌, **54**, 488-502 (2007)
- 5) 早川他, 日本語テクスチャー用語の対象食物名の収集と解析, 日本食品科学工学会誌, **58**, 359-374 (2011)
- 6) Hayakawa *et al.*, Classification of Japanese texture terms. *Journal of Texture Studies*, **44**, 140-159 (2013)