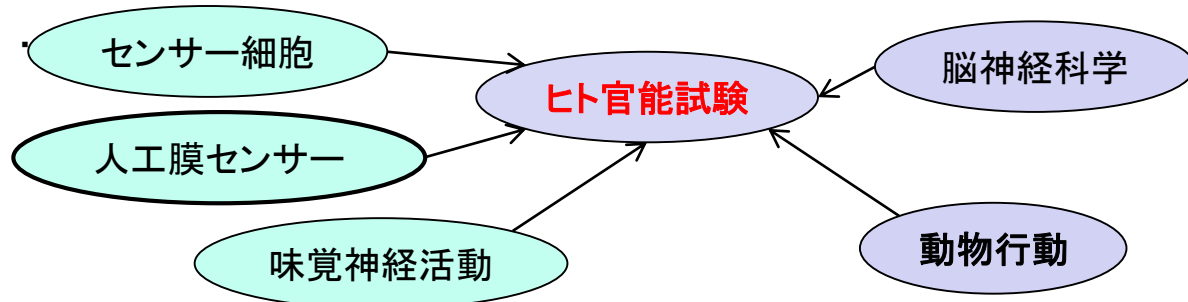


マウス(実験動物)による味の評価 —人工甘味料のブレンド効果検証—



技術の特徴 :

動物行動を利用すれば、錯覚を加味した味の評価(数値化)が可能。



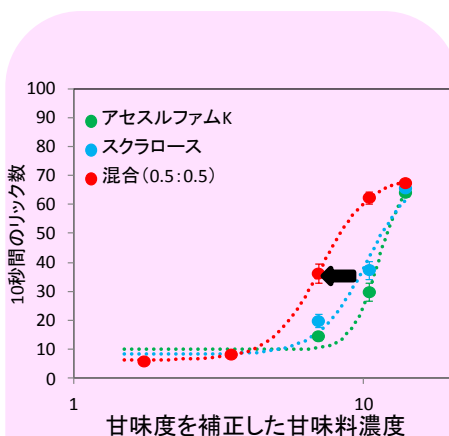
錯覚に左右されない手法

vs. 錯覚を加味できる手法

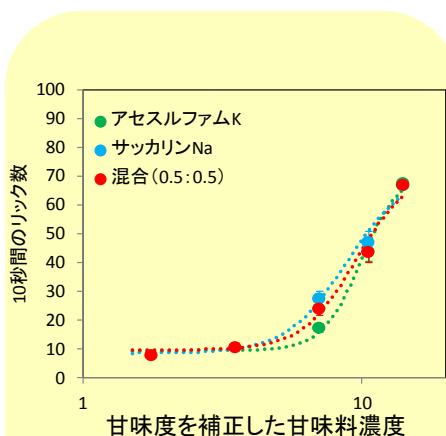
官能試験の欠点を他の試験で補完



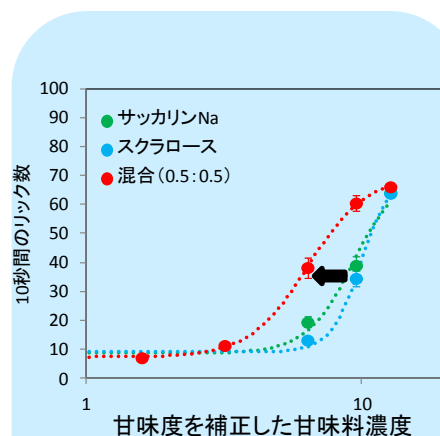
研究の内容 : 人工甘味料のブレンド効果検証に成功した。



アセスルファムK+スクラロース
では、相乗効果が見られた。



アセスルファムK+ サッカリンNa
では、相乗効果は見られなかった。



サッカリンNa+スクラロース
では、相乗効果が見られた。



今後の展開

イオン系甘味料と非イオン系甘味料の作用の違いを明らかにし、食品開発への応用につなげる。



参 考

動物行動学に基づいた美味しさの評価およびリック計測器の開発 食糧49巻1-20頁2011年