

こめ油の風味のプロファイリング — 新鮮・未加熱油の微妙な風味の官能評価 —

技術の特徴

- ・口に入れてからの風味の経時変化に着目
- ・微妙な風味の違いをプロファイリング

研究の内容

こめ油は米糠を原料とする油脂で、稲の有効利用という利点に加え、酸化安定性の高さ、健康に対する有益性、風味のよさから、市場ではプレミアムオイルとして高価格で取引されている。

具体的には明らかではない。しかも風味が微妙で、通常の官能評価法ではプロファイリング困難...

目的: 風味の強度と質の特徴を明らかにしたい

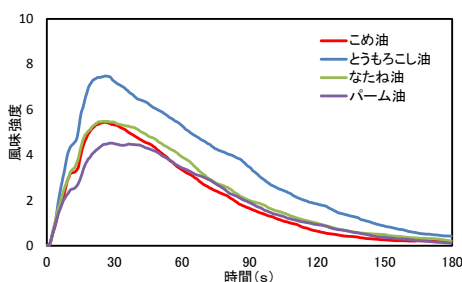
試料油: こめ油, とうもろこし油, なたね油, パーム油, 大豆油
搾油・精製・充填後2か月以内 開封後26時間以内に使用

パネル: 訓練パネル8名 ← 選抜・基礎訓練(ISO8586) / 油脂評価の訓練 / TI評価の訓練

官能評価1

TI(Time-Intensity)法で油脂風味の強度を計測

スプーンに入れた試料油脂3.3gを口に入れ10秒後に吐き出す
口に入れたと同時に評価開始、180秒後までスイッチで評価



試料油の平均TI曲線

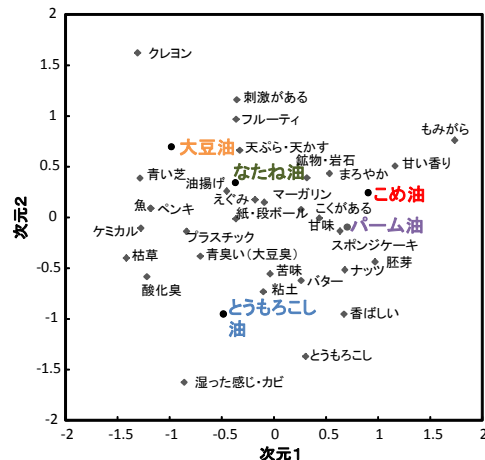
試料油の風味の強さとキレを数値化できる。
こめ油は、風味最大強度は中程度。
強度低下が早い傾向にあり、後味が残りにくい。

官能評価2

多肢選択法で油脂風味の質を評価

味わい方はTI法と同じ

35の風味評価用語から該当するものを全て選択



試料油の風味マップ

試料油の風味の質の特徴が俯瞰できる。
こめ油は、甘い香りやまろやかさが特徴的。

今後の展開

- ・加熱した油脂の風味のプロファイリング
- ・他のアイテムへの展開

参 考

早川他、官能評価による未加熱こめ油の風味のプロファイリング、調理科学、47、333-340 (2014)