

果実の香りの付加による風味の変動

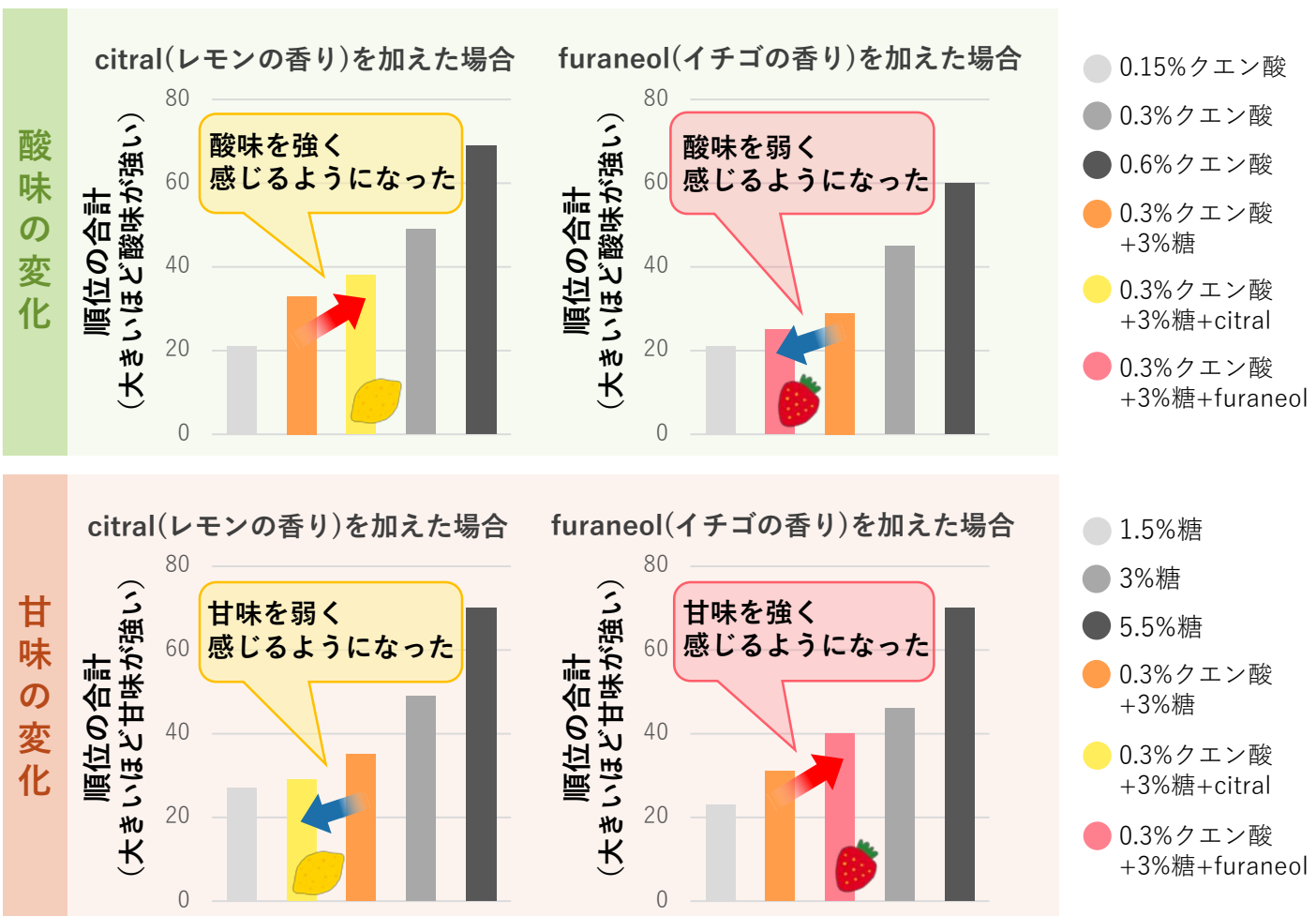
—甘味・酸味の感じ方の変化—

成果の特徴

- 果実由来の香りを酸と糖を含んだ溶液に加えることで、溶液の風味がどのように変化するか検討しました。
- 香りによって酸味と甘味の感じ方が変化すること、さらに香りの種類によって味への作用が異なることが示されました。

成果の内容

各溶液を飲み、酸味および甘味の強度に応じて順位を付けてもらいました。(n = 12-14)



成果の活用

本研究成果は、食品の嗜好性向上に役立つことが期待されます。

本研究は、日本味と匂学会 第54回大会(2020年10月)にて発表しました。