

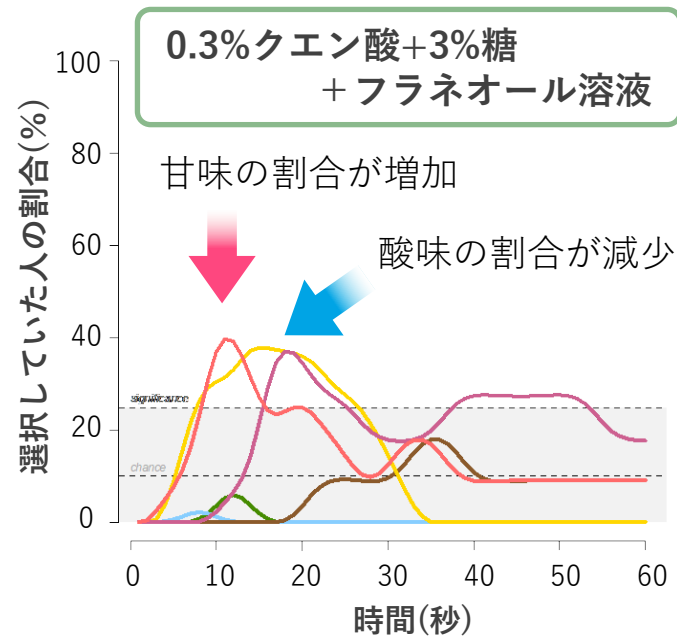
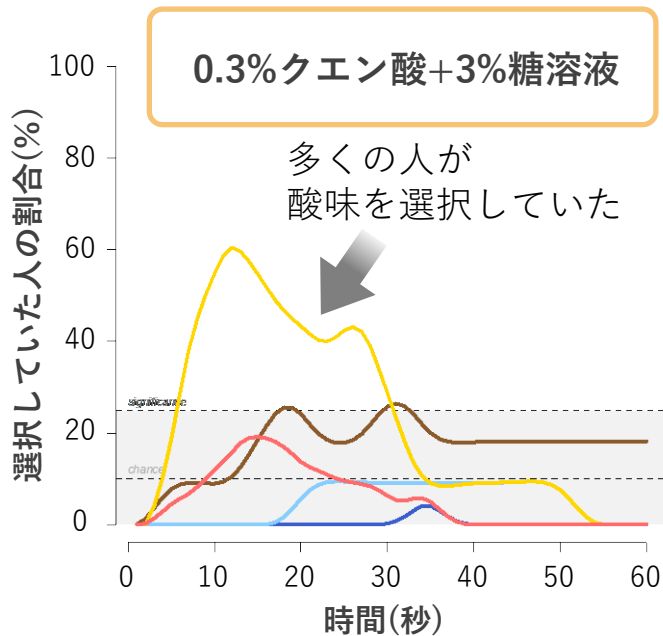
果実の香りの付加による感覚特性の変化

成果の特徴

- 酸と糖を含んだ溶液に果実由来の香りを加え、溶液の感覚特性の経時的な変化をTDS法（質的経時的変化測定法）によって測定しました。
- 甘い香りが加わることで、甘い香りや甘味を選択する割合が増加する一方、酸味の割合は減少することが示されました。

成果の内容

溶液を飲んだ時に最も注意を引かれた感覚を選択してもらいました。



● 甘香 ● 甘味 ● 酸香 ● 酸味 ● 苦味 ● 塩香 ● 塩味

成果の活用

本研究成果は、食品の味と香りの関係の理解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。