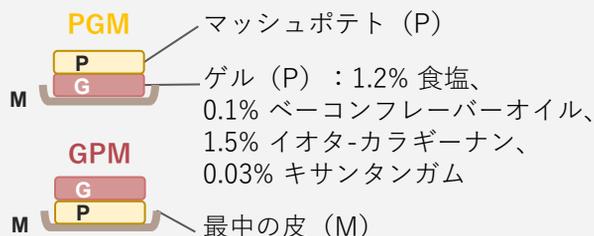


# 味や香りの局在と食感の違いによって生じる 味や香りの感じ方の変化

## 成果の特徴

- 同じ素材からなる3種類の食品について、味や香りの分布と食感を変えた時、味や香りの感じ方がどのように変化するかをTI法（時間強度曲線法）によって測定しました。
- 味や香りの分布に偏りが無いペースト状の食品と比べて、偏りのある構造を持つ食品の方が味や香りを強く感じる事が示されました。

### 層状食（PGMとGPM）



- 味や香りの分布に偏りがある
- 各層の食感に違いがある

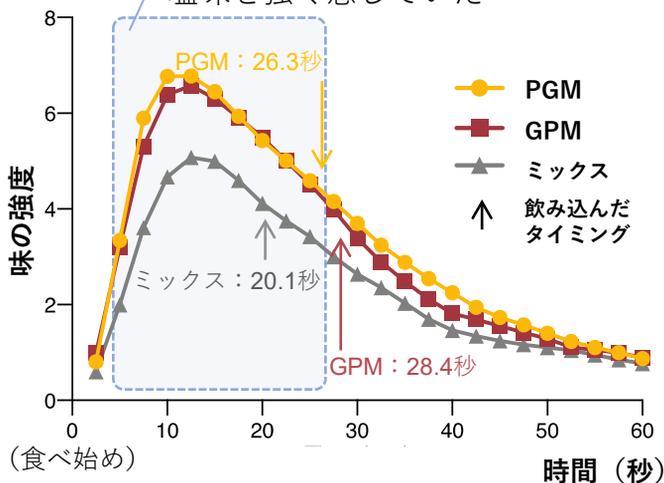
### ペースト状食（ミックス）



- 味や香りが全体に一様に広がっている
- 食感が単調

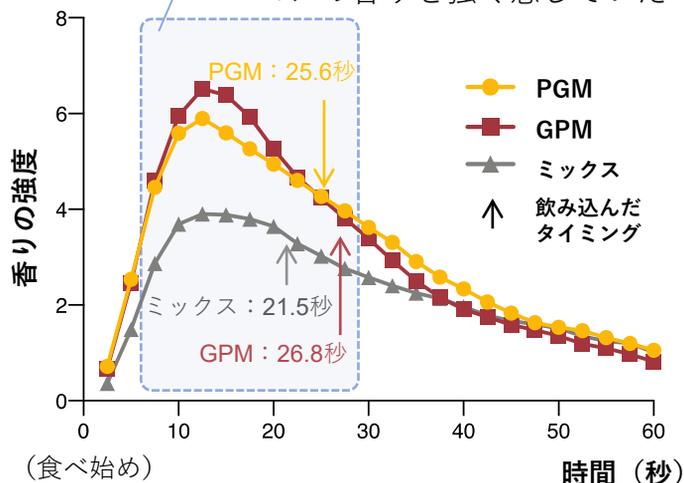
## ● 塩味の強さの変化

5-25秒の間では層状食の方が塩味を強く感じていた



## ● ベーコンの香りの強さの変化

10-27.5秒の間では層状食の方がベーコンの香りを強く感じていた



## 成果の活用

本研究成果は、食品の味や香りをデザインする際に役立つことが期待されます。

※本研究はムーンショット型農林水産研究開発事業によって行われ、日本味と匂学会第56回大会(2022年8月22-24日)にて発表しました。