

植物性食品のおいしさ向上への官能評価の活用

— 動物性・植物性とんこつ(風)スープのおいしさの違いを説明 —

成果の特徴

- 動物性・植物性のとんこつ(風)スープを題材として、動物性・植物性の食品のおいしさの違いを明らかにするための分析型官能評価法を開発しました。
- 本成果により、動物性・植物性の違いをはじめとする各試料の特徴を捉えることができ、動物性食品に近い味の再現や、おいしさを訴求した植物性食品の創出に貢献します。

成果の内容

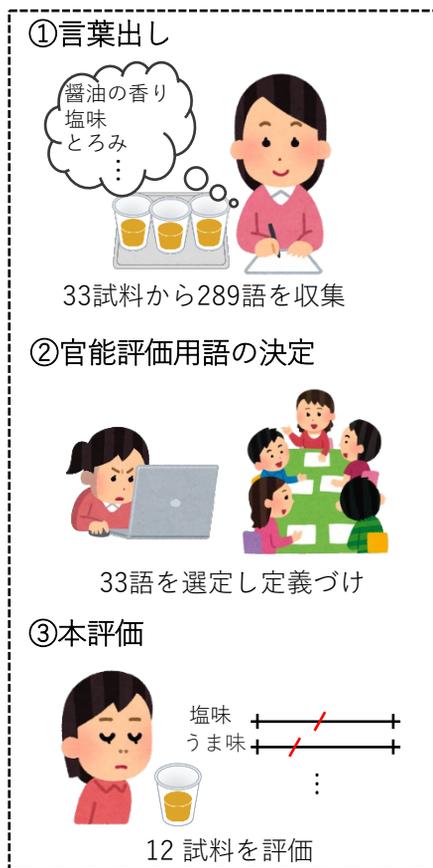


図1 官能評価の流れ

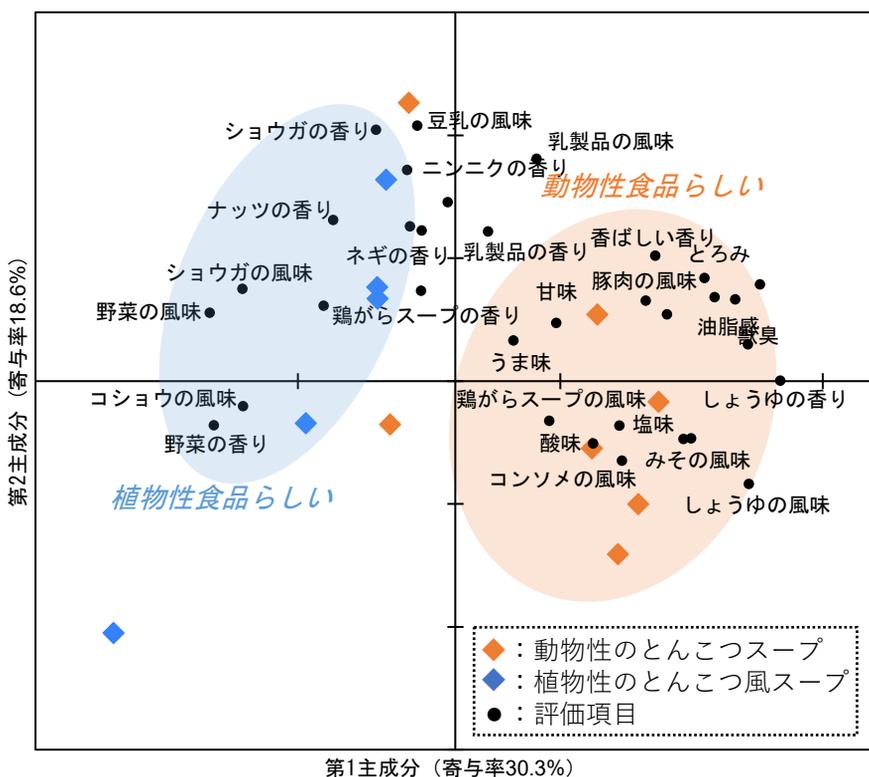


図2 動物性・植物性のとんこつ(風)スープの特徴

想定される用途・連携希望先

植物性食品の開発や改良における利用が想定されます。
食品の官能評価についてご興味がある企業・団体との連携を希望します。

参考

プレスリリース「植物性食品のおいしさ向上への官能評価の活用」2023年9月8日
URL : https://www.naro.go.jp/publicity_report/press/laboratory/nfri/159699.html

※不二製油グループ本社株式会社・不二製油株式会社との共同研究の成果です。

代表研究者：中野 優子
所 属：食品研究部門
食品流通・安全研究領域



農研機構