

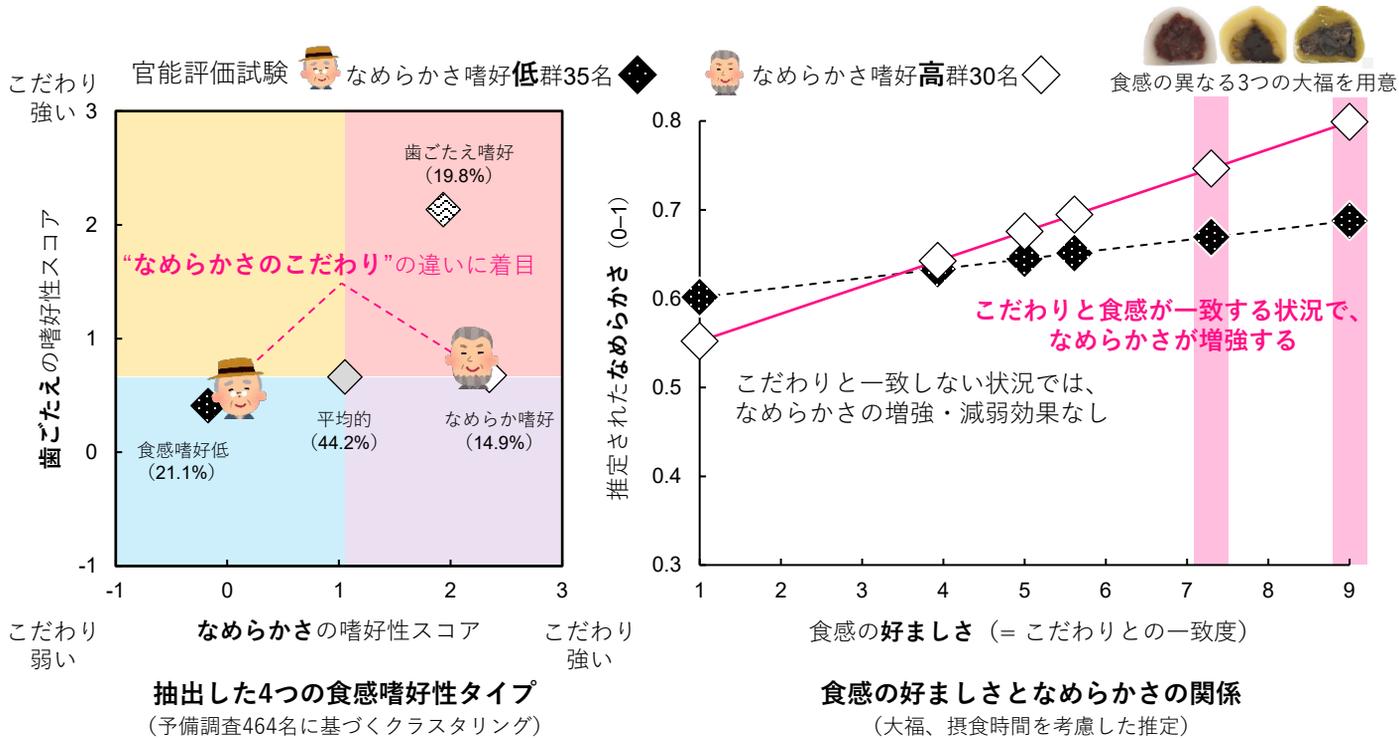
食感に及ぼすこだわりの影響

成果の特徴

- 食感の感じ方に及ぼす嗜好性 (= こだわり) の影響を明らかにしました。
- 消費者の嗜好性に基づくタイプ分けを用いた食品開発アプローチ (嗜好性→感覚) の重要性を示しています。

成果の内容

- 食感嗜好性タイプ**の異なる一般の高齢者を対象に、大福の官能評価試験を行い、食感 (なめらかさ、歯ごたえ) の感じ方の特徴を評価しました。
- 嗜好性 (個人特性) と食感の好ましさ (状況的要因) が、食感の感じ方に相乗的に作用しました。**“こだわり”と“食感”が一致する状況で“なめらかさ”は強く感じられます。**



想定される用途・連携希望先

消費者の個人特性に合わせた食品の開発を目指すメーカーや公設試などの機関との連携を希望します。

参考

※本研究はムーンショット型農林水産研究開発事業の支援によって行われ、一部の結果について日本官能評価学会2022年大会で発表されました。