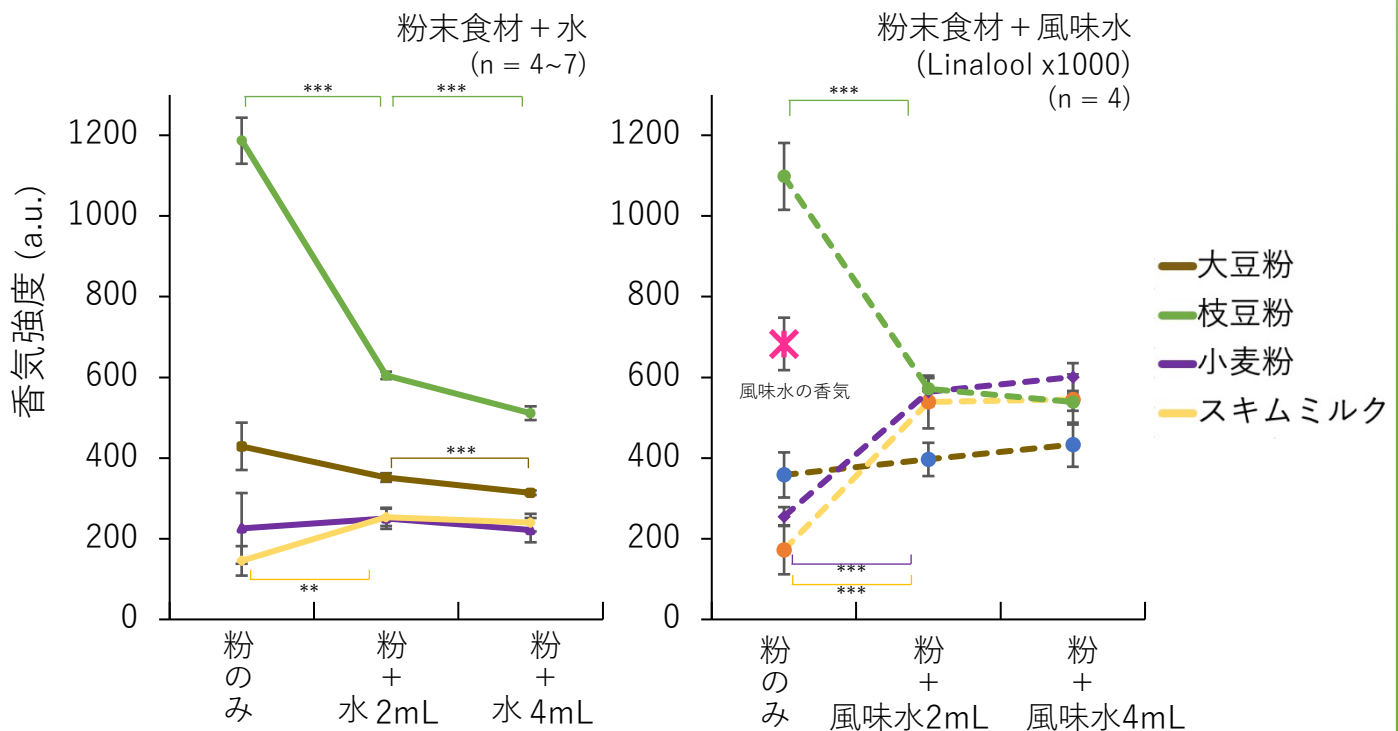


粉末食材に液体を混合した時の フレーバー保持と放出

成果の特徴

- 粉末食品素材（失活大豆粉、枝豆粉、小麦粉、スキムミルク）と液体を混合する前後のフレーバー放出を比較しました。
- 液体と混合した時、フレーバー放出が促進される粉末食材と、フレーバー放出が抑制される粉末食材があることがわかりました。

成果の内容



※ 100mLガラス瓶を使用し、1分間振盪・1分間静置後のヘッドスペースにおける香気強度をニオイセンサXP-329III R（新コスモス電機）で計測；エラーバーはS.D. *** $p < 0.005$, ** $p < 0.01$, ホルム法。

- ⇒ 水を添加した時のフレーバー放出は、大豆粉・枝豆粉では抑制、スキムミルクでは促進され、小麦粉では変化がみられませんでした。
- ⇒ 風味水を添加すると、水を添加した時と比べて、小麦粉・スキムミルクではフレーバー放出が増加しましたが、大豆粉・枝豆粉ではフレーバー放出の増加はみられませんでした。

想定される用途・連携希望先

- 粉末食材を利用したレシピ開発における活用が想定されます。
- 粉末食材を製造している企業、香気計測を行っている企業との連携を希望します。