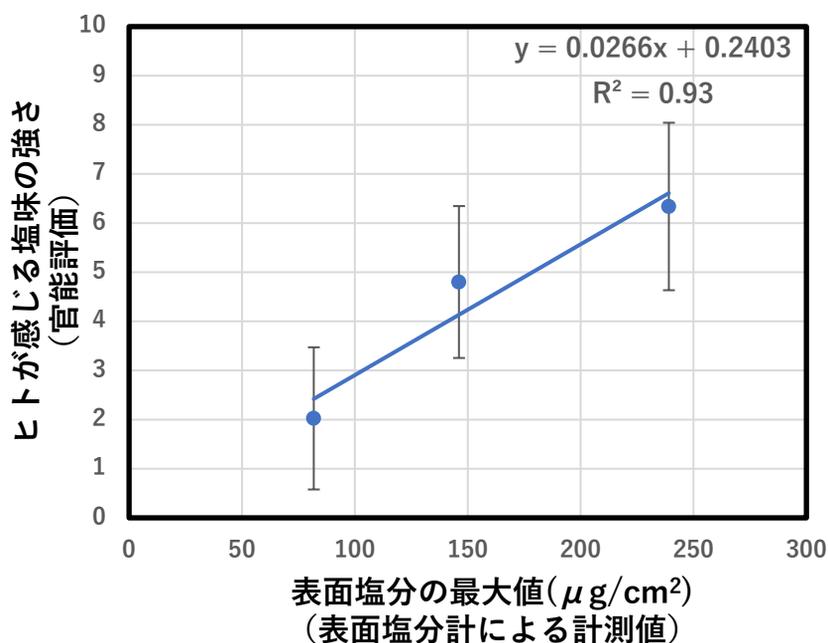
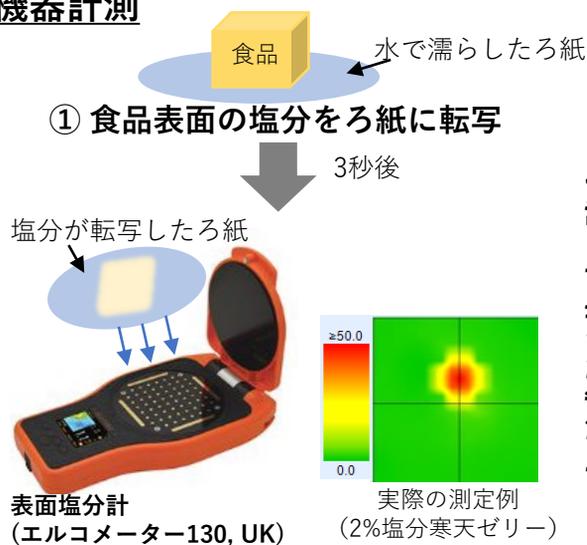


表面塩分計を用いた食品表面における塩味強度の予測

成果の特徴

- 表面塩分計で食品表面の塩分分布と濃度を計測することによって、ヒトが感じる塩味の強さを評価する手法を確立しました。

機器計測



② ろ紙を装置に乗せて塩分分布を計測

ヒト試験(官能評価)



舌の先端に食品を3秒間乗せ、一番強く感じる塩味の強さを10段階で評価

食品の表面塩分の最大値と人が感じる塩味の強さには強い相関がありました。
→表面塩分計で塩味の強さの予測が可能

想定される用途・連携希望先

本研究の成果は、固形食品の表面における塩味成分の分布を適切に調節することで、おいしさを維持した減塩食品の設計技術に活用できます。

食品企業や調理家電メーカーとの連携を希望します。

参考

- ・本研究成果は日本味と匂学会第58回大会にて発表しました。
- ・PCT国際特許出願 (PCT/JP2024/026673)

担当研究者：梁 弘基
所 属：食品研究部門
食品健康機能研究領域