

植物性食品のおいしさ向上への官能評価の活用

－消費者による動物性・植物性とんこつ(風)スープの評価－

成果の特徴

- 動物性・植物性のとんこつ(風)スープを試料として、消費者の方々が動物性・植物性の食品のおいしさの違いをどのように感じているのかを官能評価によって明らかにしました。
- 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消費者目線で捉えることができ、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

①官能評価用語の収集



②官能評価用語の決定



③本評価



*Check-All-That-Aply: 評価用語の中から試料の特徴を表すと思うものをチェックする方法

図1 官能評価の流れ

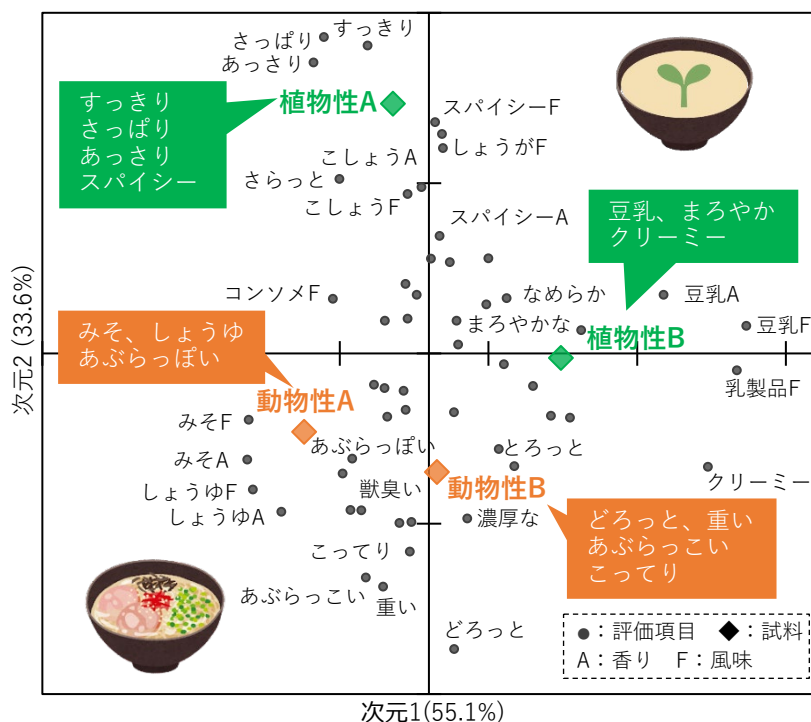


図2 消費者が評価したとんこつ(風)スープの特徴

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いたします。

※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。

担当研究者：中野 優子
所 属：食品研究部門
食品流通・安全研究領域