

植物性食品のおいしさ向上を目指した官能評価

－とんこつ(風)スープの「動物性食品らしさ」とは何か－

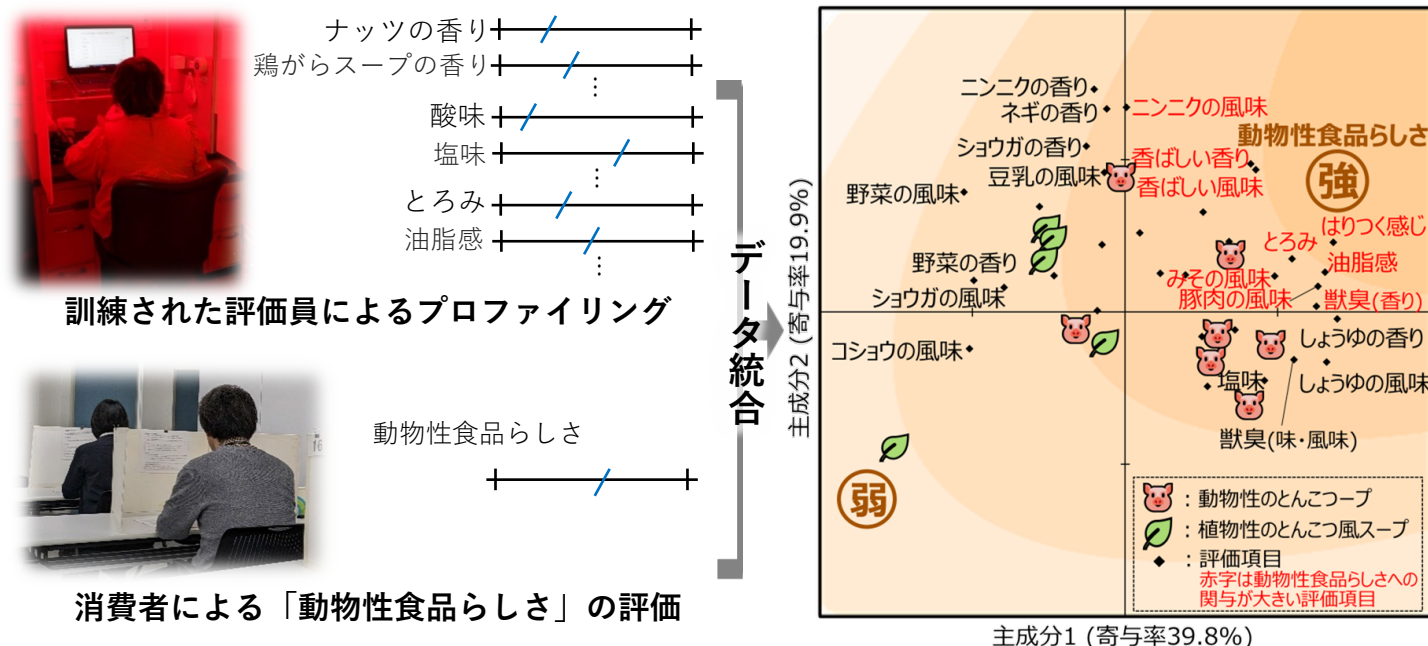
成果の特徴

- 動物性あるいは植物性の原材料を用いたとんこつ(風)スープを対象試料として、動物性の製品と植物性の製品を同軸で評価可能な分析型官能評価法を開発しました。
- 本評価法による詳細な官能特性プロファイルと、消費者の方々による評価データを統合することにより、「動物性食品らしさ」の要因を明らかにできます。

成果の内容

とんこつ(風)スープのプロファイリングのための分析型官能評価項目

鼻で嗅いで感じる 香り	口に入れて感じる 味・フレーバー	口に入れて感じる 食感
・ナッツの香り ・鶏がらスープの香り ・野菜の香り ・コンソメの香り	・酸味 ・塩味 ・甘味 ・うま味 ・ナッツの風味 ・豚肉の風味 ・鶏がらスープの風味 ・野菜の風味 ・コンソメの風味 ・香ばしい風味 ・ニンニクの風味 ・豆乳の風味 ・しょうゆの風味 ・ネギの風味	・とろみ ・油脂感 ・はりつく感じ



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。

参考

稲垣瑠奈, 中野優子, 平野啓太, 風見由香利, 望月寛子, 平垣内一子, 富研一, 佐藤亮太郎, 齋藤努, 佐藤瑤子, 早川文代, 日本食品科学工学会誌, 72巻 3 号, 67-78 (2025)
※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による成果です。

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