

加熱植物油の風味の簡便なプロファイリング —パネリストも実験者も負担が軽減—

技術の特徴

- ・何度も味わうとパネリストの負担が大きい試料を、数回のテイastingでプロファイリング可能
- ・強度の評価にあまり意味がないような試料のプロファイリングに有効
- ・試料のおおよその官能特性を迅速に把握できる

研究の内容

試料油:こめ油、とうもろこし油、なたね油、パームオレイン、大豆油
ヒータリングブロックで加熱 180°C 120分

橙色の照明下のブース



口に入れてから180秒間
油の風味がどうであるかを継続して評価
リストから、あてはまる用語を全て選ぶ

予備評価
文献調査
パネル討議

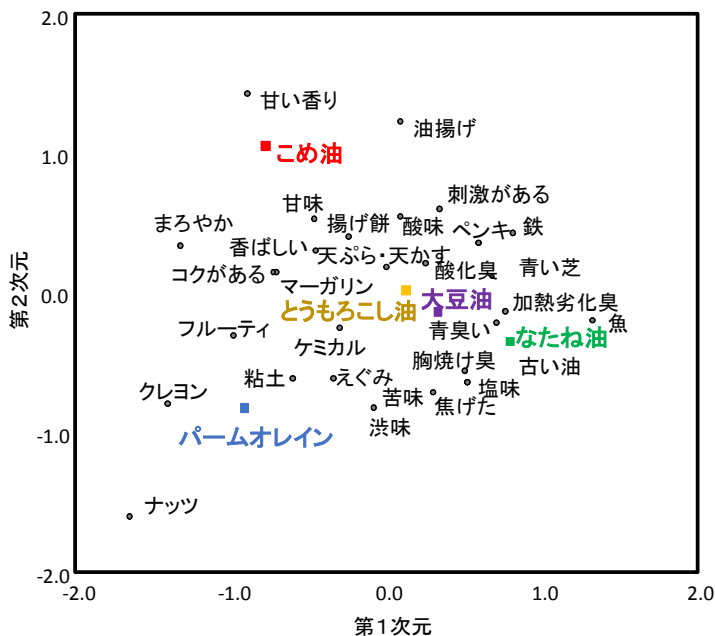
試料油0.3g
ランダムコード
ランダム順

- | | |
|-----------------------------------|--------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 青い芝 | <input type="checkbox"/> 香ばしい |
| <input type="checkbox"/> 青臭い(大豆臭) | <input type="checkbox"/> 鉱物 |
| <input type="checkbox"/> 揚げ餅 | <input type="checkbox"/> 焦げた |
| <input type="checkbox"/> 油揚げ | <input type="checkbox"/> コクがある |
| <input type="checkbox"/> 甘い香り | <input type="checkbox"/> ゴム |
| <input type="checkbox"/> 甘味 | <input type="checkbox"/> 魚 |
| : | : |
- 44語

CATA (check-all-that-apply)

頻度集計

コレスポンデンス分析



5種の加熱植物油の風味の特徴を示すことができた

今後の展開

- ・テイasting中のモニタリング
- ・他のアイテムへの応用

参 考

- ・早川他, 官能評価による未加熱こめ油の風味のプロファイリング, 調理科学, 47, 333-340 (2014)
- ・早川他, 官能評価による加熱植物油の簡便な風味のプロファイリング, 食総研報, 80, 37-42 (2016)



農研機構
食品研究部門

代表研究者: 早川文代
所 属: 食品加工流通研究領域
食品品質評価制御ユニット(官能評価担当)
問合わせ先: 029-838-8053