

# 食感で変化する味の感じ方

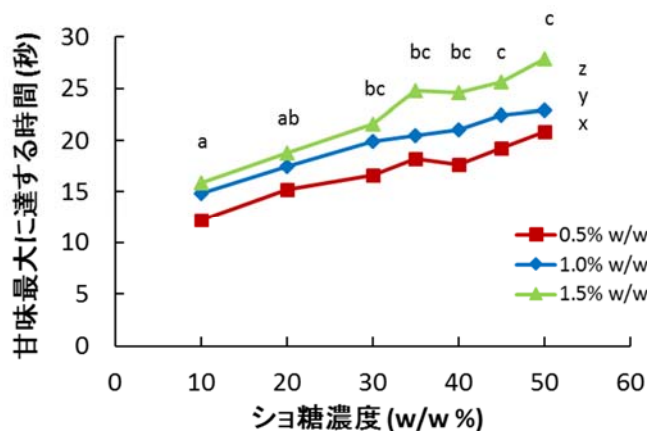
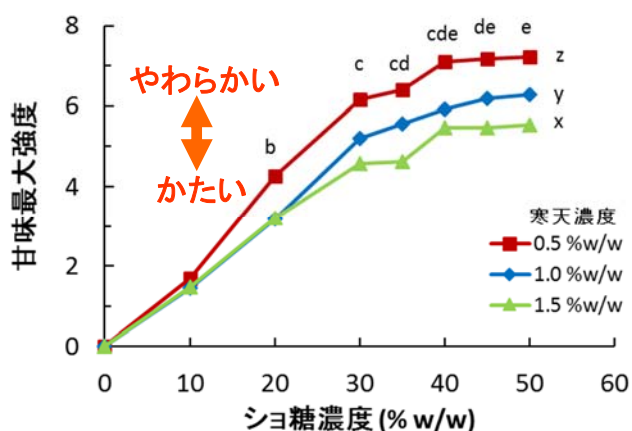
## — 食品テクスチャーによるフレーバーリリース制御 —

### 技術の特徴

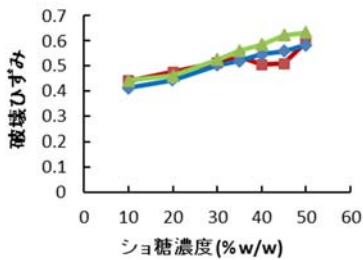
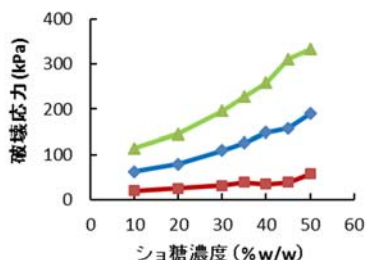
- ・おいしさを決める二大因子、**食味**と**食感**の体系的整理
- ・**食感**による味の感じ方の制御

### 研究の内容

- ・噛んで食べる食品のモデルとして、濃度を変えた寒天—ショ糖ゲルを使用
- ・自由摂食中に知覚される甘味を**Time-Intensity法**により評価



Time-Intensity法による甘味の感覚強度の平均値



使用した寒天ゲルの破壊特性

かたい食品ほど、同じ味の成分を含んでいても、味は弱く感じます。

一方で、かたい食品は、よく咀嚼されるので、長く味わえます。

**食べる力**と**味の強さ**や**時間**の関係を研究しています。

### 今後の展開

- ・より複雑な食品系への適用

### 参 考

- 1) Kohyama K *et al.*: Sucrose release from agar gels and sensory perceived sweetness. *Food Hydrocolloids*, **60**, 405–414 (2016). DOI: [10.1016/j.foodhyd.2016.04.003](https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2016.04.003)
- 2) Tran TMH *et al.*: *Journal of Experimental Food Chemistry*, **3**(2), 1000124 and 1000125 (2017). DOI: [10.4172/2472-0542.1000124](https://doi.org/10.4172/2472-0542.1000124) and [10.4172/2472-0542.1000125](https://doi.org/10.4172/2472-0542.1000125)

