分析・標準化

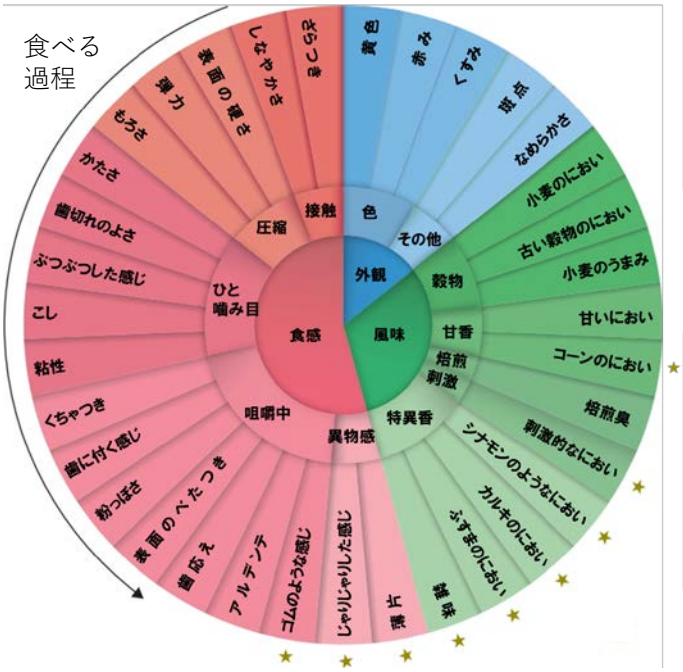
スパゲティの品質表現用語体系
－定義づけと尺度による「言葉」の共有化－

成果の特徴

・国内外で乾麺として製造されたスパゲティの品質表現を広く収集、整理しました。
・各用語には、定義、参照品が付いているので、認識の共有化が容易です。

テクスチャー19語
（うち特殊用語3）

外観5語



★出現頻度が少ない特殊用語

風味11語
（うち特殊用語6）

ざらつき

定義；表面に粗さがある状態。
評価の仕方；麺線３本を口に入れ、舌を動かして評価する。

テフロンダイス製麺の一般的なパスタをボイル（0）

1. ブロンズダイス製麺のパスタをアンダーボイル
2. 油をまぶし、ラップをかけて一夜冷蔵
3. 電子レンジ加熱

（100）

ざらつかない ← → ざらつく

しなやかさ

定義；口の中で噛む前に感じられるしなって戻る感じ。
評価の仕方；麺線３本を口に入れ、舌と口蓋で圧縮と解除を5～6回繰り返す。

中温乾燥（80°C以下）のパスタをアンダーボイル（0）

超高温乾燥のパスタをボイル（100）

しなやかでない ← → しなやか

表面の硬さ

定義；奥歯でわずかに変形させたときにかかる力の大きさ。
評価の仕方；麺線３本を奥歯で軽く変形させて評価する。

一般的なパスタをオーバーボイル（0）

1. 一般的なパスタを乾熱庫で85°C24時間加熱
2. ボイル

（100）

表面が軟らかい ← → 表面が硬い

他の用語も同様

成果の活用

本研究成果は、スパゲティの品質設計、品質評価、品質情報の共有化における参照資料として実用化されています。

参考文献
Irie K, Maeda T., Yoshida M, Kazami Y., Hayakawa F., *J. Sensory Studies*, **33**, e12438 (2018)

講演要旨もあわせてご覧下さい。

本成果は日清製粉グループ本社との共同研究です。

農研機構 NARO 国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構
代表研究者： 早川　文代
所属： 食品研究部門　食品加工流通研究領域
食品品質評価制御ユニット