

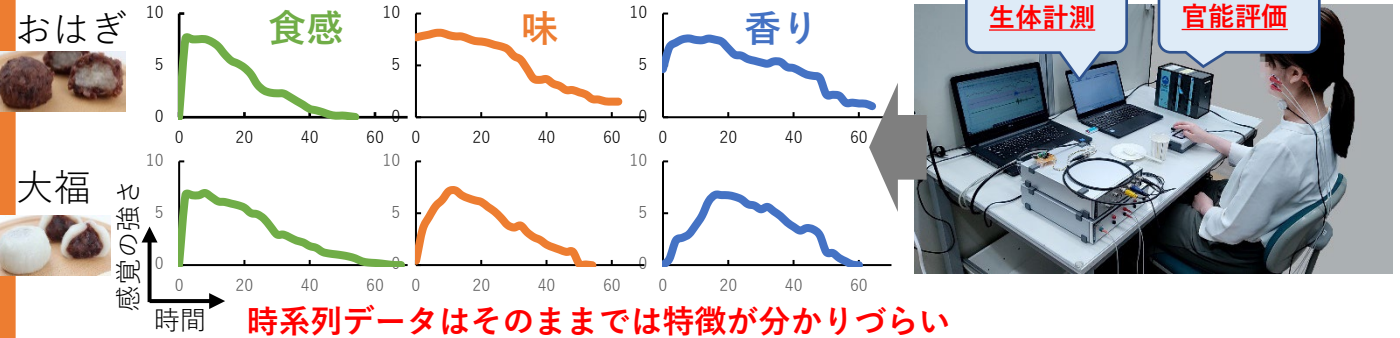
新しい食品の評価方法

— 摂食中の食感・味・香りの数値化・可視化 —

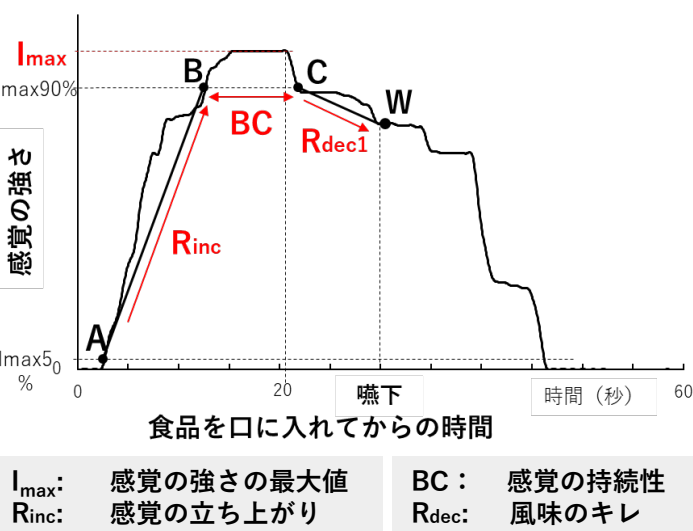
成果の特徴

- 生体計測と官能評価を同時並行することにより、摂食中の食感・味・香りの総合的な評価を可能にしました
- 食感・味・香りの強さの経時変化をプログラム処理して、特徴をわかりやすく可視化します

時系列データの取得



時系列データの特徴を抽出



わかりやすく特徴を可視化



想定される用途・連携希望先

表現しにくい食品のおいしさの特徴を可視化してアピール

食品設計の目標として利用

自社製品や特産物の特徴の可視化を目指す食品企業や公設試との連携を希望します。

参考

飲食品の官能評価を行う方法、装置およびプログラム(1)(2)、特願2023-006134, 006135

※内閣府ムーンショット型農林水産研究開発事業(令和2~4年度)の成果

代表研究者：日下部 裕子
所 属：食品研究部門
食品健康機能研究領域



農研機構