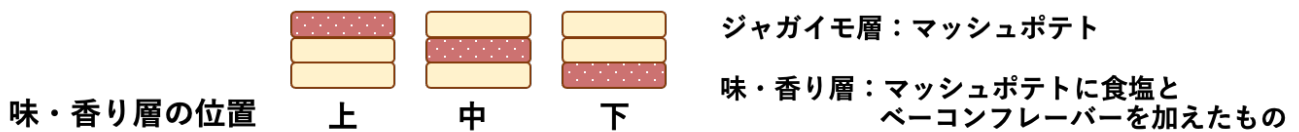


# 味と香りの位置によって感じ方は異なるのか

## 成果の特徴

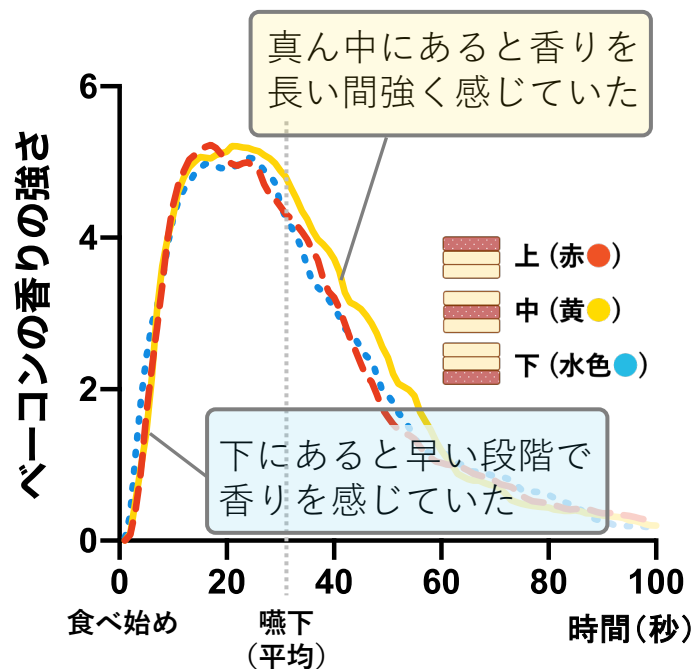
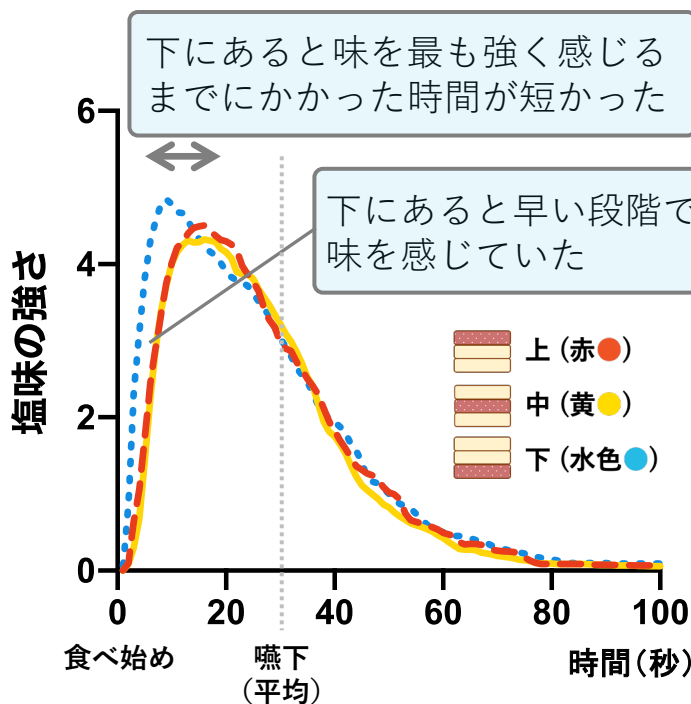
- 味と香りのある位置によって、味や香りの感じ方がどのように変化するかをTI法（時間強度曲線法）で測りました。
- 味と香りが一番下にあると、食べ始めてから早い段階から味や香りを感じており位置によって感じ方に違いがあることがわかりました。



## 位置による違いはあるのか？

### 塩味の強さの変化

### ベーコンの香りの強さの変化



## 想定される用途・連携希望先

本成果は、商品設計時に役立つことが期待されます。  
味や香りの変動の違いに興味をお持ちの皆様との連携を希望します。

※本研究はムーンショット型農林水産研究開発事業によって行われ、  
日本農芸化学会(2023年3月14-17日)にて発表しました

代表研究者：堀江 芙由美  
所 属：食品研究部門  
食品健康機能研究領域



農研機構