

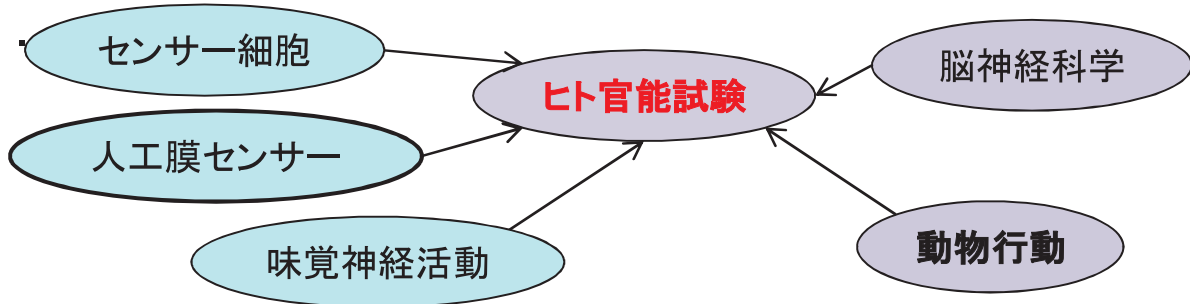
機能性

マウス(実験動物)による味の評価 —うま味関連物質の評価も可能に—



技術の特徴 :

動物行動を利用すれば、錯覚を加味した味の評価(数値化)が可能。



錯覚に左右されない手法

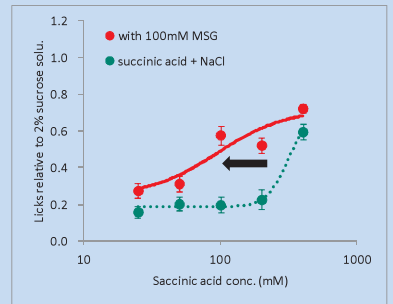
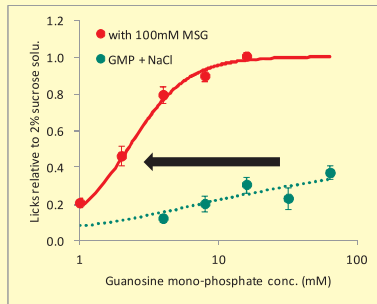
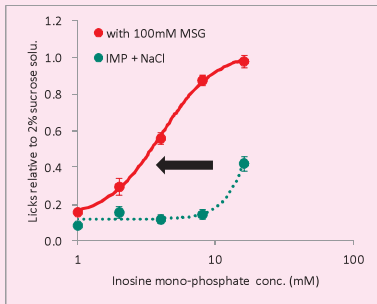
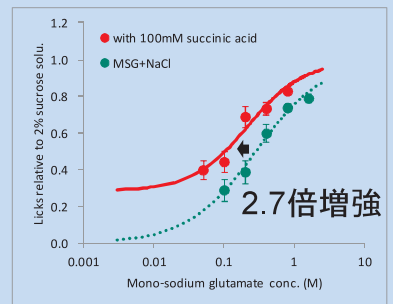
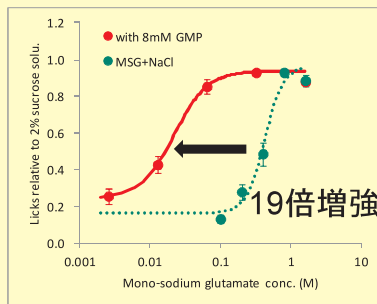
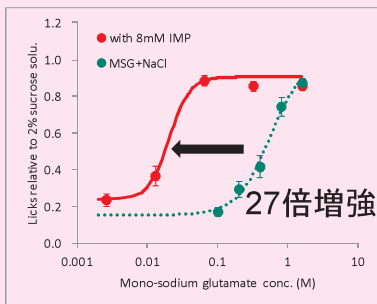
vs. 錯覚を加味できる手法

官能試験の欠点を他の試験で補完



研究の内容 :

塩味/苦味の評価に続き、うま味の評価に成功した。



グルタミン酸+イノシン酸

グルタミン酸+グアニル酸

グルタミン酸+コハク酸



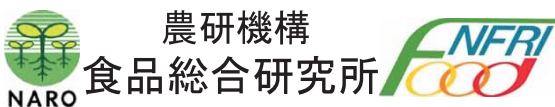
今後の展開

塩味とうま味、甘味とうま味の相互関係を詳細に調べて、食品の美味しさ向上につなげる。



参考

動物行動学に基づいた美味しさの評価およびリック計測器の開発 食糧49巻1-20頁2011年



代表研究者: 河合 崇行
所属: 食品機能研究領域
食認知科学ユニット

問い合わせ先: 029-838-7317 gust@affrc.go.jp