

TOPICS

棒茶の香味成分とおいしさの関係性解明

—香味成分に着目した食品の研究事例—

化学食品部 笹木哲也 (ささき てつや)

t-sasaki@irii.jp

専門：食品化学、分析化学

一言：分析化学で伝統食品の高付加価値化を支援します。



人は食べ物を口にした時、味や香りを感じて好き嫌いを判断しており、味や香りの成分を分析することは食品の製品開発、品質管理に重要です。一方で、食品には数百種類もの香味成分が含まれており、おいしさに重要な成分を特定することは困難です。

工業試験場は、県内外の大学と協力して、棒茶(茎のほうじ茶)の香味成分分析データと官能評価スコアの関係性を統計解析し、棒茶のおいしさに関係する成分を複数特定しました。具体的には、大学生52名を対象とした棒茶の嗜好性評価を行い、好まれた棒茶には焙煎の香り成分が多く、好まれない棒茶には薬品臭、揚げ物臭の成分が多く含まれていることを明らかにしました。

また、香味成分分析で検出された135成分の強度データを用いて、官能評価スコアを計算する品質予測式を作成しました。官能評価の予測値と実測値の関係性(図)から、高精度な予測式であることがわかります。官能評価には評価者の募集、選抜、訓練等に時間と労力を要しますが、作成した予測式を用いることで、分析データから官能評価スコアを迅速に予測することができるようになりました。また、本技術は棒茶以外の食品にも応用できる可能性があります。

工業試験場では、香りや味の成分に関する研究、指導を行っています。お気軽にご相談ください。

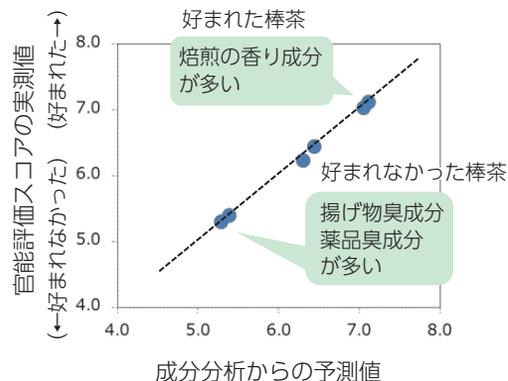


図 官能評価スコアの予測値と実測値の相関性