

# 食品ニューテクノロジー研究会 2015年8月例会

## 官能評価に基づく美味しさデザインと商品開発

日時：平成27年 8月7日(金) 13時30分～

会場：芝パークホテル 別館2階 <港区芝公園1-5-10>

参加費：特別価格 ￥16,200(税込) 食品ニューテクノロジー研究会 会員無料

【座長：】 久保田紀久枝氏 東京農業大学 総合研究所 教授

食品にとって美味しさは嗜好を左右する重要な要素である。ヒトは五感を使って美味しさの評価し、好ましさを判断しているが、判断基準となる感覚情報は食品の種類により異なり、また食べるヒトの主観的要因も影響するなど複雑である。官能評価は好ましいと判断している感覚情報を客観的に把握するために有効な手段として多用されている。最近では官能評価法が進化しており、ヒトが感じている感覚情報をかなりリアルに、詳細に知ることが可能となってきた。これらの感覚情報をもとに、差別化した味作りがなされ、消費者に好まれる商品が開発されている。本研究会では、お二人の研究者から、実際の開発事例から、感覚評価をもとに商品開発を行うノウハウや、フレーバー感覚を中心に官能評価法の基礎から商品開発への応用までを紹介いただく。

【講演Ⅰ】 13:40～14:50

### 食品官能特性デザインや制御に関する研究事例紹介

【講師：】 味の素株式会社 イノベーション研究所 フロンティア研究所  
食品官能特性研究グループ グループ長 博士(農学) 野中 雅彦氏

食品を食べた時に感じる知覚に関して消費者は多様な“好み”を示す。“好み”に合った製品を提供するためには、“好み”に関与している重要官能特性を的確に把握し、その最適バランスを目標品質としてデザインすることが重要となる。今回は目標品質の設計に重要な情報を与える嗜好性可視化手法の事例を紹介するとともに、デザインされた品質を実現するために必要な個々の官能特性の制御に関する事例についても紹介する。

<プロフィール>味の素株式会社入社、1990年カナダ・ブリティッシュコロンビア大学食品科学科客員研究員  
95年北海道大学農学研究科より農学博士号授与。  
現在、味の素株式会社イノベーション研究所フロンティア研究所食品官能特性研究グループ長  
日本食品科学工学会産官学連携委員および英文誌編集委員  
専門研究分野：食品酵素利用、食品物性改良、食品官能特性評価および制御

【講演Ⅱ】 15:00～16:10

### フレーバーの官能評価

—フレーバーの特性を感覚量から視覚化する—

高砂香料工業株式会社 研究開発本部

【講師：】 新事業開発研究所第二部 専任研究員 國枝里美氏

官能評価(官能検査)は、様々な統計手法が適用される計量心理学の領域の技術であり、長年企業内でも利用されてきた。企業内における官能評価は、品質管理や製品開発といった実務に役立つことを要求される。ここでは、製品開発の視点からフレーバーに対する官能評価の適用例をいくつか紹介しながら、人の感覚特性と食品や飲料の特徴について考察し、併せてそれらの事例に適用した手法についても解説する。

<プロフィール> 高砂香料工業株式会社 入社。総合研究所(現 研究開発本部) 配属、以降、研究業務に従事。食品や飲料のフレーバーの官能評価と併せて、においが人に与える効果について研究をしています。現在、新事業開発研究所 専任研究員。日本官能評価学会常任理事。同学会企業部会会長。日本味と匂学会誌編集委員。ISO/TC34/SC12 国内対策委員。においかおり環境協会官能評価部会委員。同協会におい教育部会委員。

【座長まとめ】 16:10～16:30

【名刺交換会】 16:30～17:30

お問い合わせ先：

日本食糧新聞社 (食品ニューテクノロジー研究会) 中山  
〒105-0003 東京都港区西新橋2-21-2 第一南桜ビル7階  
TEL03-3432-4664 FAX03-3459-4654 携帯090-3146-7995

