

## 学位論文審査の要旨

		要 旨
学位申請者	中野 優子 【ライフサイエンス専攻 平成28年度生】	<p>本研究は食品中の粒子に起因するテクスチャー（以下、粒子感覚）や味の強度に着目し、知覚される官能特性の強度や好ましさに関連する要因を明らかにするとともに個人の受容性を個別評価し、嗜好の個人差を考慮して官能評価結果を解析する手法を構築することを目的として行ったものである。</p> <p>審査会においては本論文が内容的に十分なものであると評価された。審査委員より指摘された修正箇所や論文構成について適切な加筆修正がなされ、口頭発表後の口頭試問では審査委員の質問に的確に答えた。最終試験である公開発表会の質疑応答においても的確に答えた。</p> <p>本論文で得られた知見は以下の通りである。</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2種類の粒子感覚モデルを用いて粒子感覚の知覚には粒子の形状、摩擦物性、分散媒の粘度や味質も影響することが明らかになった。</li> <li>粉碎程度の異なる5種のニンジンピューレを用い、パネリストの嗜好傾向の個別評価とグルーピングを行った。嗜好傾向類似グループごとに分析した結果、パネル全体の平均値では得られない嗜好差がみられた。</li> <li>油脂味、塩味、甘味、うま味に対する嗜好を反映しうる調味品を用いて6つのモデル食品を調製し、それぞれの調味品の量を5段階ずつ変えて官能評価を行い、個人の嗜好傾向を個別評価し、グルーピングを行った。その結果、個人別の味の濃さと嗜好評価の評点の関係を「逆U字型」「上昇型」「下降型」「平行型」「U字型」に分類でき、グループ別に好ましさが異なることを明らかにした。パネル全体の平均値からは捉えにくい受容性の違いに対して新規の嗜好性評価法を構築できた。</li> </ol> <p>本研究の成果は第一著者として Journal of Sensory Studies, 33, 1-10, 2017 および日本調理科学会誌, 51, 1-10, 2018 に掲載され、学術的な意義も十分であるとみなした。</p> <p>以上の審査を経て、審査委員会全員一致により本学位申請者がお茶の水女子大学大学院人間文化創成科学研究科における博士（生活科学）、Ph. D. in Food Science の学位を受けるに相応しいものと判断し、合格とした。</p>
論文題目	食品の口中感覚に対する受容性の個別評価による解析	
審査委員	(主査) 教授 香西 みどり	
	教授 村田 容常	
	教授 森光 康次郎	
	教授 赤松 利恵	
	准教授 須藤 紀子	
インターネット公表	<p>○ 学位論文の全文公表の可否（可 ・ ○否）</p> <p>○ 「否」の場合の理由</p> <p>ア. 当該論文に立体形状による表現を含む</p> <p>イ. 著作権や個人情報に係る制約がある</p> <p>ウ. 出版刊行されている、もしくは予定されている</p> <p>○エ. 学術ジャーナルへ掲載されている、もしくは予定されている</p> <p>オ. 特許の申請がある、もしくは予定されている</p> <p>※本学学位規則に基づく学位論文全文のインターネット公表について</p>	