

学位論文内容の要旨

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】	要 旨
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	本研究は「ざらつく」「なめらか」といった食品中の粒子に起因するテクスチャー（以下、粒子感覚）や、「薄味」「濃い味」といった味の強度に着目し、調理品およびモデル系の試料を用いて知覚される官能特性の強度や好ましさと関連する要因を明らかにするとともにテクスチャーや味に対する個人の受容性を個別に評価し、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。
審査委員	(主査) 教授 香西 みどり	本論文で得られた知見は以下の通りである。 1. 微結晶セルロースや乾燥さらし餡粒子を R0 水やキサンタンガム水溶液などの分散媒に懸濁させた「粒子感覚モデル」を用いて実験した結果、粒子感覚の近くには粒子のサイズだけでなく、形や摩擦物性、分散媒の粘度や味質も影響することが明らかになった。 2. 粉碎程度の異なる5種のニンジンピューレを用い、口中感覚に及ぼす影響を機器測定と官能評価で検討した結果、パネル全体の平均値は粉碎が進むほどに甘味、なめらかさは有意に強まり、粒子感覚は弱まったが、好ましさは有意差がなかったことから、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。その結果、嗜好傾向が類似しているグループごとに解析する方法が有効であった。 3. 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モデル食品とし、調味品の量を5段階に変えて官能評価を行った結果、全体の平均値を用いると試料間の好ましさに有意差がないが、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「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が明らかになった。 本研究により嗜好の個人差を考慮した個別評価によって官能評価結果の解析を行うことでパネル全体の平均値からは捉えにくい試料の受容性の違いを明らかにすることができ、食品の嗜好性評価において有用な知見が得られた。
	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	