

かつおだしの減糖効果に関する研究発表

日本調理科学会 2019 年度大会での研究発表のお知らせ

ヤマキ株式会社（本社：愛媛県伊予市 代表取締役社長：城戸善浩）は、2019年8月26日（月）～27日（火）に中村学園大学でおこなわれた日本調理科学会 2019 年度大会において、下記の通り研究発表をいたしました。

記

■研究発表概要

演題名：鰹だしが減糖料理の呈味に与える影響

発表者：森勝哉

発表日：2019年8月27日（火）

■研究内容の要約

本研究では、鰹だしが減糖料理の呈味性・嗜好性に及ぼす影響を確認しました。3種類の減糖料理について、①通常品（1%鰹だし）、②30%減糖品（1%鰹だし）、③30%減糖品（3%鰹だし）、④30%減糖品（6%鰹だし）を調製し、官能特性を比較しました。その結果、鰹だしは減糖料理の呈味に影響を与え、その影響は甘味にも及ぶこと、加えて、その影響は料理により異なることがわかりました。また、鰹だしを増量することは、減糖料理のおいしさを損なうことなく、糖質を減らす有効な手段である可能性が示唆されました。近年の健康志向の高まりにより、糖質制限への関心が高まっておりますが、だしを上手に活用すれば、糖質摂取量の低減につながるものと考えています。

減糖しても、鰹だしを増量することで、煮物のおいしさを保つことができることがわかりました。

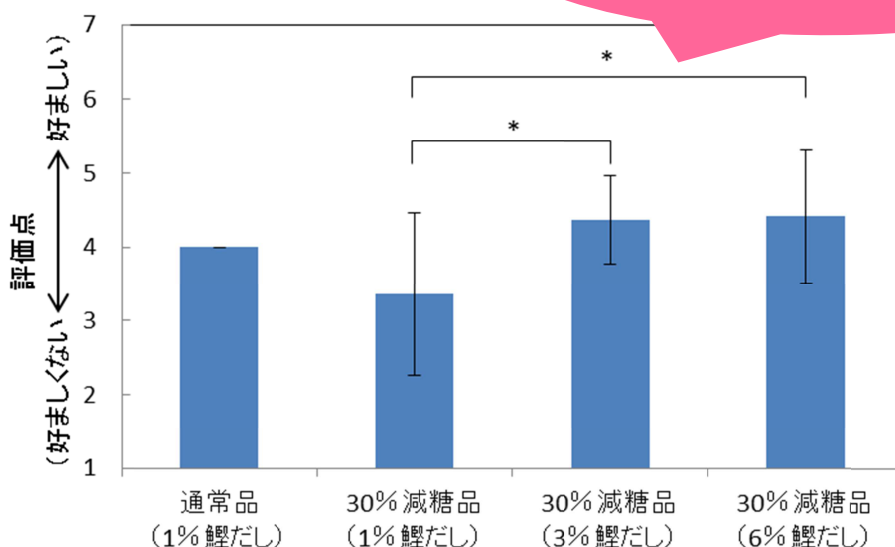


図 減糖した里芋の煮物の味の好ましさに及ぼす鰹だしの影響

*：有意差あり ($p < 0.05$)