

## NEWS RELEASE

## かつお節の香りに関する研究発表

### 日本食品工学会 2022 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、2022年9月5日（月）～6日（火）に岡山コンベンションセンターでおこなわれた日本食品工学会 2022 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：かつお節の香り評価モデルの検討  
発表者：森勝哉  
発表日：2022年9月5日（月）～6日（火）

## ■研究内容の要約

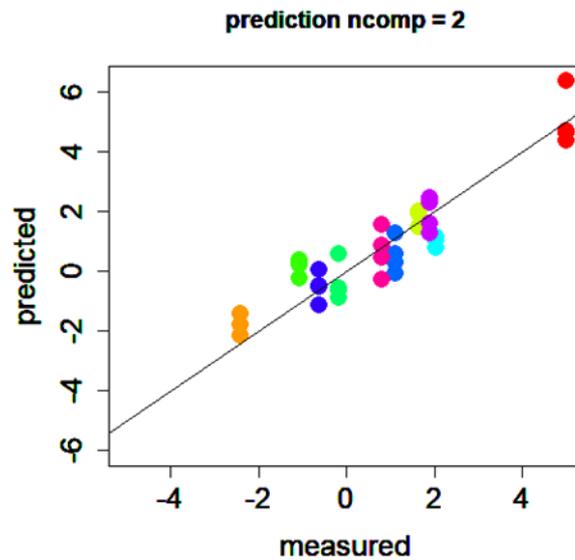
## 概要

かつお節を削った直後の好ましい香り（以下，“削りたて”香と称する）に寄与する香気成分をとらえることを目的に検討を行いました。筆者らはこれまでに取得した削りたて香の官能評点と香気成分情報を用いて、ターゲット法ならびにノンターゲット法による評価検討を行い、削りたて香に影響するであろう成分候補が複数存在することを確認してきました<sup>1) 2)</sup>。本検討では、先行研究によって抽出された特徴量を用いて、香り評価モデルを作成した結果、香気成分をもって削りたて香の官能値を類推することが可能と考えられました。

- 1) 来島ら，日本調理科学会大会研究発表要旨集，2A-10，2019.
- 2) 森ら，日本調理科学会大会研究発表要旨集，P-45，2021.

## コメント

和食のだしの世界では「味は昆布，香りはかつお節」といわれるほど，香りはかつお節にとって重要です。今後，この技術を幅広い商品に応用することで，ご家庭に削りたての香りを届けていきます。



資料 1. 削りたて香の実測値と予測値 (R2Y: 0.85) (RMSE of prediction: 0.75)

■学会概要

日本食品工学会は、食料、エネルギー、環境問題に視点を置きつつ、工学的な立場で食品に関する諸問題に取り組み、人間の健康で豊かな生活に貢献することを目的としている学会です。

※詳細は日本食品工学会ホームページをご参照ください。

サイト URL : <https://secure01.blue.shared-server.net/www.jsfe.jp/index-j.htm>

以上