

NEWS RELEASE

白だしの品質評価手法に関する研究

日本調理科学会 2023 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、2023年9月9日（土）～10日（日）に県立広島大学でおこなわれた日本調理科学会 2023 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：白だしのプロダクトマップ作成

発表者：森勝哉

発表日：2022年9月9日（土）～10日（日）

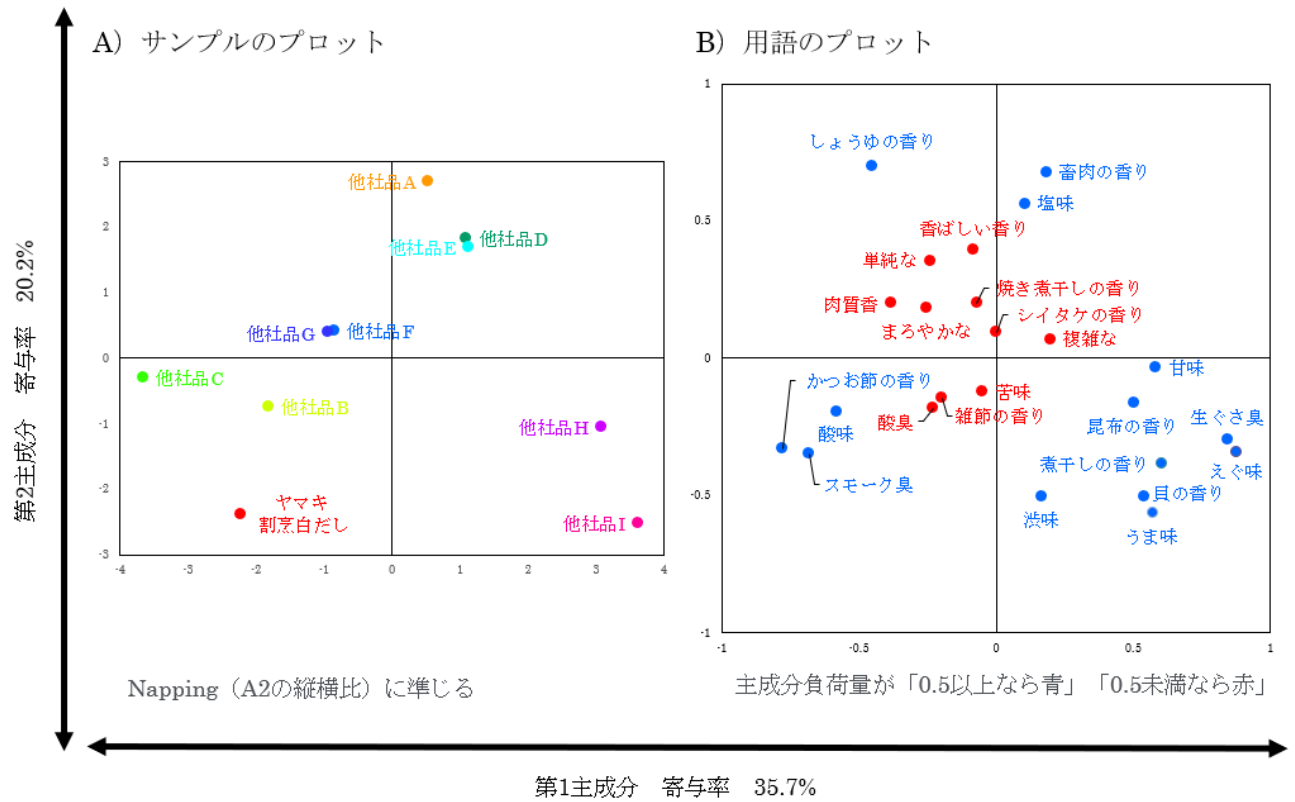
■研究内容の要約

概要

本研究では、Napping[®]と Check-All-That-Apply（CATA）を実施して、白だしのプロダクトマップを作成し、市販の白だしの特性比較を行いました。作成したマップから、かつお節やしょうゆなどの香りと塩味、うま味、えぐ味などの呈味がサンプル特性に大きく影響を及ぼすことがわかりました。今回提案した評価手法によって、当社「割烹白だし」はかつお節の特徴が活かされた特徴ある商品として示されました。今回実施した Napping と CATA の手法統合は、プロダクトマップの予備的検討に有効であると考えています。

コメント

白だしは、さまざまなメーカーから販売されており、香りも味もそれぞれ異なります。今後も白だしのプロダクトマップをブラッシュアップし効果的に活用することで、おいしい商品を皆さまの食卓へお届けします。



資料 1. 白だしのプロダクトマップ

■学会概要

日本調理科学会は、調理科学に携わる研究者のほか、関連分野の研究者、教育者、技術者が参加して、調理に関する科学的研究の推進、その知識の普及を目的としている学会です。

※詳細は日本調理科学会ホームページをご参照ください。

サイト URL : <http://www.jscs.ne.jp/>

以上