

NEWS RELEASE

料理におけるだしの減糖効果の検討

美味技術学会 2023 年例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11月30日（木）～12月1日（金）に宇都宮大学でおこなわれた美味技術学会 2023 年例会において、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：だしの減糖効果とその相性

発表者：森勝哉

発表日：2023年12月1日（金）

■研究内容の要約

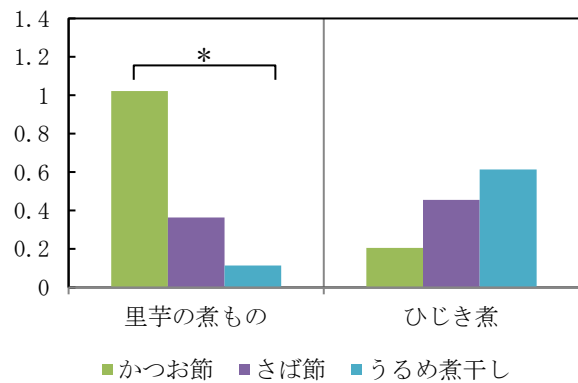
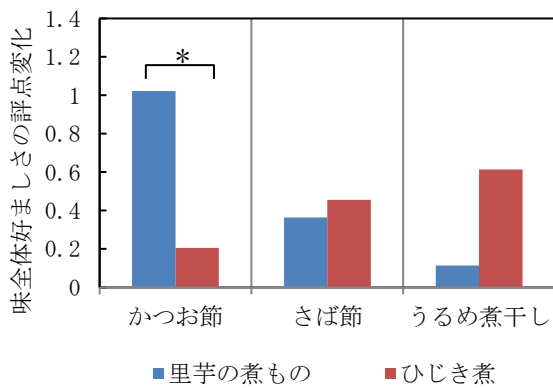
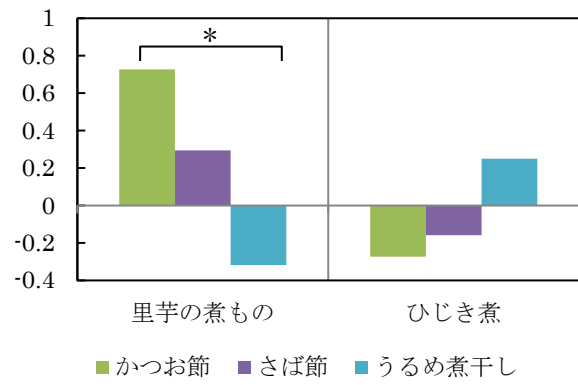
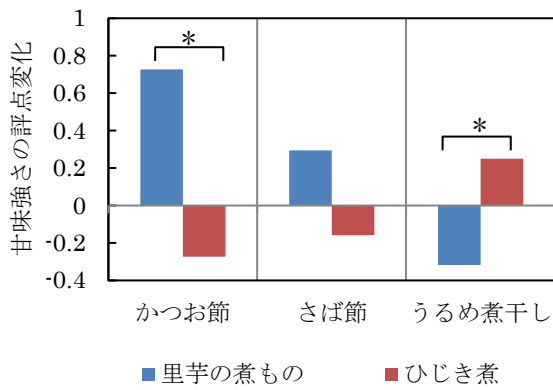
概要

これまで当社では、だしの減糖効果について、かつおだしを題材に研究をしてきました[1]。本研究では、だしと料理の組み合わせを変え、相性に焦点を当てた調査を実施しました。3種のだしを用いた2種の料理について、①通常品（1%だし）、②30%減糖品（1%だし）、③30%減糖品（3%だし）、④30%減糖品（6%だし）を調製し、官能特性を比較しました。その結果、減糖料理においても、だしと料理の組み合わせに相性の良否があること、そしてうま味強さ、味全体濃さが相性の良さとの関係が強いことがわかりました。糖質制限への関心がさらに高まる中、だしを上手に活用することで、おいしい糖質対策につながるものと考えています。

1) 森ら、日本調理科学会大会研究発表要旨集、2P-24、2019.

コメント

だしには他にも減塩効果が認められているほか、血糖値や血圧のコントロールといった健康機能も報告されています。今後も、だしのおいしさと健康に関する研究を進め、皆さまの健康な食生活に貢献していきます。



資料 1. 甘味強さ(上側)と味全体好ましさ(下側)の評点変化における単純主効果の比較

*: 有意差あり (p<.05)

■学会概要

美味技術学会は、農産物を始めとする食品全般の美味しさに関する研究を学術的な立場から推進し、既存技術の発展と新規技術の開発に貢献することを目的としている学会です。

※詳細は美味技術学会ホームページをご参照ください。

サイト URL : <http://bimi.la.coccan.jp/>

以上