

NEWS RELEASE

鰹節の“削りたて”香に関する研究発表

日本調理科学会 2021 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、2021年9月7日（火）～8日（水）に web 開催された日本調理科学会 2021 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：鰹節の“削りたて”香に寄与する香気成分の探索

発表者：森勝哉

発表日：2021年9月7日（火）～8日（水）

■研究内容の要約

本研究では、先行研究で示されたデータ¹⁾を用いた PLS 回帰による解析を行い、切削直後の鰹節の好ましい香り（以下、“削りたて”香と称する）に寄与する香気成分の探索を行いました。その結果、鰹節の削りたて香に寄与する香気成分の候補を見出しました。先行研究の結果を鑑みても、一部の候補成分については、鰹節の削りたて香を構成する因子として影響しているものと思われました。今回用いた PLS 回帰は、香気成分の探索に有効な手法であると考えています。

1) 来島ら（2018）、日本調理科学会平成 30 年度大会

以上