

日向夏飲料の「飲みやすさ」と「好ましさ」の要因となる官能特性の検討

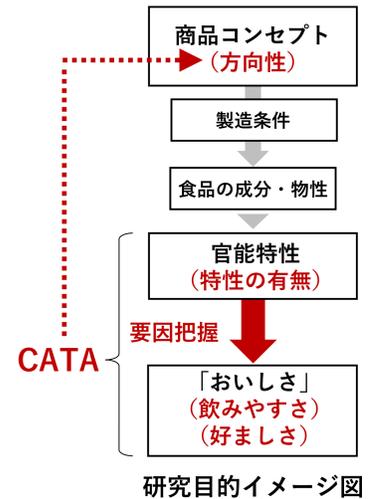
宮崎県食品開発センター ○金井祐基 高橋克嘉 朝倉麻衣 平川良子
宮崎県農協果汁株式会社 坂谷洋一郎 永友龍太 長友弥生 友永渉

研究目的

Check-All-That-Apply (CATA) は、専門性の高くない一般消費者でも簡単に評価できる官能評価手法として近年用いられている※。

本研究は、本県特産の日向夏果汁100%飲料の更なる品質向上のため、CATAによって「飲みやすさ」と「好ましさ」の要因となる官能特性を把握し、商品開発のための方向性を見出すことを目的とした。

※参考文献：・Ares, G.ら, Food Quality and Preference 32: 65-76. 2014
・Morell, P.ら, Food Research International 78: 141-147. 2015
・吉本孝憲ら, 日本官能評価学会誌 24: 113-116. 2020

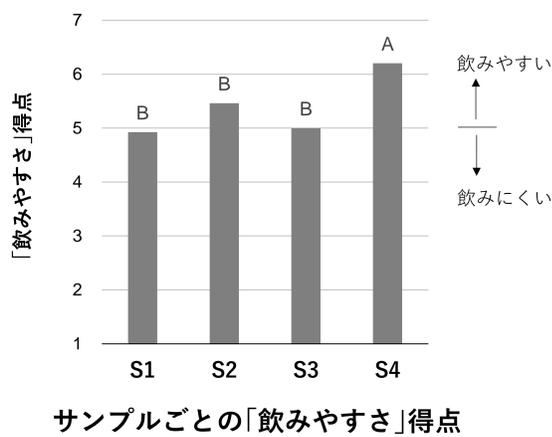


試験方法

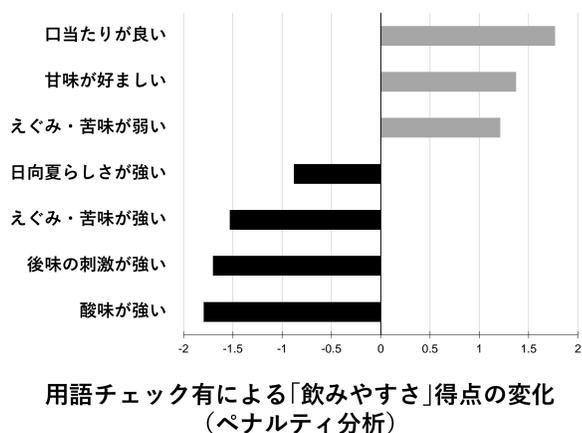
評価者 (n = 53) により、4種類の日向夏果汁100%飲料を評価した。評価は①サンプルに該当する用語 (18語) の選択、②サンプルの「飲みやすさ」及び「好ましさ」の9段階評価、③あなたの理想品に該当する用語 (同18語) の選択を行ってもらった。

「飲みやすさ」の要因検討

◆ 飲みやすさの評価結果

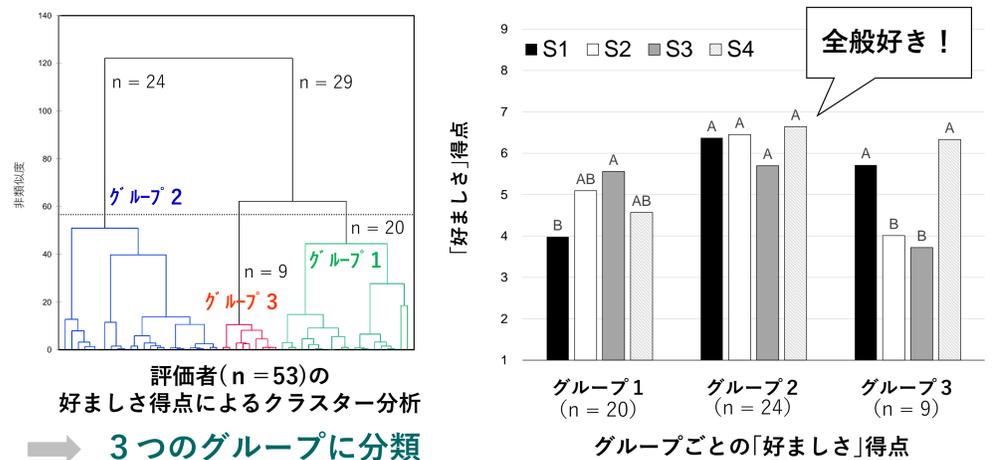


◆ 飲みやすさの要因となる官能特性

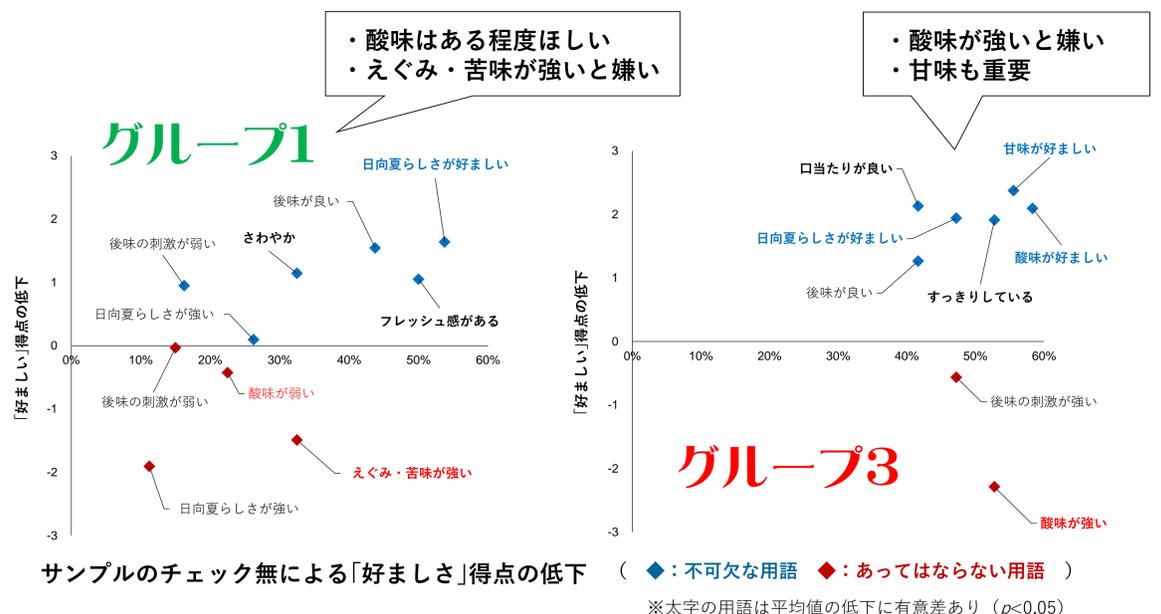


「好ましさ」の要因検討

◆ 好ましさの評価結果



◆ 好ましさの要因となる官能特性 (理想とのズレを分析)



研究成果と今後の検討

CATAにより商品コンセプトの方向性を設定できた。

- ◆ 飲みやすさの向上 → 酸味、刺激、えぐみ・苦味の低減
- ◆ 好ましさの向上 → えぐみ・苦味の低減 (グループ1と2をターゲット)

(今後の検討)

- ◆ えぐみ・苦味を低減する製造条件
- ◆ 成分→官能特性→「おいしさ」の評価