

# 食品・飲料の新規商品開発技術基盤開発

生命科学部  
生命科学科  
教授

金田 弘拳



## 研究シーズの紹介

食品業界にとって極めて重要な食品・飲料の風味（味、香り）と嗜好（おいしさ）の関係について、「時間軸」という新たな視点を挿入して研究を行っています。

- 最新の官能評価システムFIZZ ((TDS、TI、TCATA、TDL)) を用いた食品の風味や嗜好のリアルタイム評価を行います。
- 最先端のフレーバーリリース計測技術 (DART-MS、PTR-TOF/MS) を用いた食品のオルソネーザルアロマ、レ

トロネーザルアロマのフレーバーリリース・リアルタイム計測を行います。

- 味覚センサを用いた食品の味計測を行います。

以上のデータを統合させて、時間経過に伴う食品の風味とおいしさとの新しい関係を明らかにすることにより、これまでにない商品開発や新たな食品の楽しみ方の提案に展開させます。



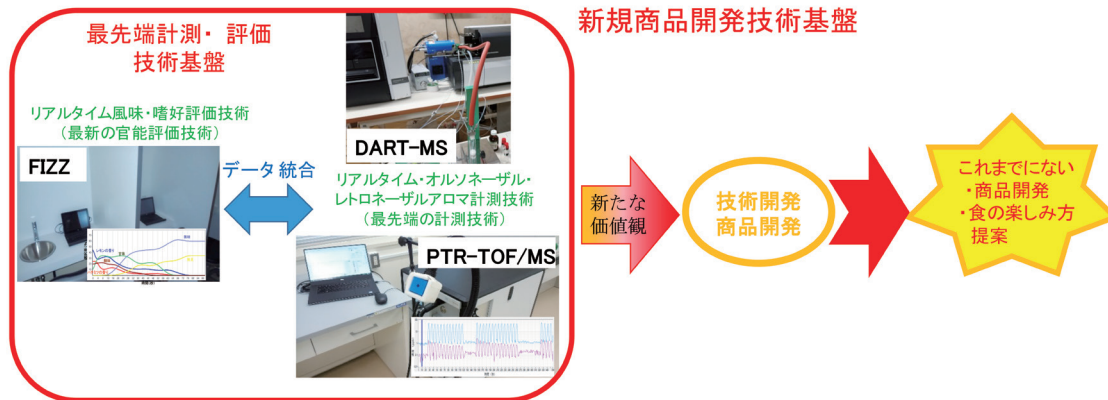
### リアルタイム風味・嗜好評価技術

- 食品喫食中に（口に入れてから咀嚼、嚥下後）、時々刻々と変化する風味や嗜好のリアルタイム評価が可能です。



### リアルタイム・オルソネーザル・レトロネーザルアロマ計測技術

- 時々刻々と変化する食品から漂う香り成分変化および喫食中の口腔内や鼻腔内に漂う香気成分変化を把握できます。



## 期待される活用シーン

- 食品から漂う香り（オルソネーザルアロマ）と喫食中に感じる香り（レトロネーザルアロマ）が微妙に異なる



オルソネーザルアロマとレトロネーザルアロマの香気成分組成の違いを把握

消費者が、喫食中のどの時点でおいしさを評価するのかを捉えて、新しい食の楽しみ方、オーダーメイド商品開発の実現

- 食品を口に入れた瞬間に感じる香りと咀嚼中や嚥下後しばらくたって感じる香りが微妙に異なる



喫食中に時々刻々と変化する口腔内や鼻腔内に漂う香り成分組成を計測



### その他の研究テーマ

抗酸化物の相乗効果を活用した食品香気プロファイルの制御とその多面的評価に関する研究