

# 2023年4月26日味香り分析セミナー

## セミナー当日回答集

Q.1	香り成分の選択するときの着目点や官能評価をどのようにしたのか教えてください。
A	まずはご依頼に当たってお客様の方でどのような点が気になってご依頼されたのかを担当営業よりヒアリングさせていただきます。 弊社内でも官能検査を行い、お客様が懸念している香りの情報が正しいか、他の影響が関与していないかなどの確認を行い、同時に測定を行います。 その後、解析時に上記の官能評価で感じた成分について推定同定を行うようなフローで分析を実施しております。 この際、明らかなオフフレーバー成分が検出されていないかの確認と検体が保存中に変化した際の香りではないかという点に着目しております。 弊社の香り分析の強みは、解析スピードが速いことと成分の分離精度が高い点で、多くの成分について推定同定することが可能でございます（定量はできません）。 推定同定という形でスクリーニング後、定量が必要な場合はユーロフィングループのネットワークを駆使し、対象の成分の定量をご提案させていただくことが可能でございます。
Q.2	旨みや塩味、葉物野菜でわかるものでしょうか
A	葉物野菜については、苦味や塩味等で評価することが可能でございます。 特に塩味の数値は全体的な味わいの強度に関連性が認められ、様々な栽培方法や種などのファクターによる全体的な味わいの差に影響を与えると考えております。 さらに、生野菜において塩味は一般的な食品における旨味のような効果もあることも特徴的です。
Q.3	官能検査の取組みにおいて、手技を培うことができたらと願っています。
A	味分析の特徴の一つに、味分析のデータを官能検査における実際の評価やパネラーの育成に活用することができる点であるとと考えております。 実際に官能評価を行ったサンプルの味わいを味分析で数値化することにより、パネラーの感じ方が本当に正しいのかの評価も可能でございます。
Q.4	分析結果で差別化したいのですが、サンプル数が少ないと結果の信憑性に問題はありますか。 分析結果が相対的にこの商品が他の商品に対して優位であると断言できますか。
A	私自身はサンプル数に関しては考え次第であると感じております。 市場に出回るベンチマーク品をいくつかピックアップし、その平均値と比較する方法もあると思いますが、 市場における売上シェアが最も高いもの（消費者の嗜好性に合うもの）と比較評価することにより、 貴社の製品の優位性を評価し差別化することは十分に可能であると考えます。 また分析結果が比較品と比べて有意な差かという点に関しては、弊社のこれまでに蓄積した解析データから推察し、さらに分析したサンプル（前処理前後）の官能評価を行い、 その結果が味分析結果に相関しているのかの確認により評価することが可能であるとと考えています。
Q.5	・GCで分析する際の前処理方法、サンプリング方法をご教授頂きたい。食品や事例ごとに適した方法があるならご教授頂きたい。 ・香り成分ごとに閾値が異なると思うが、分析結果をどのように解釈・報告するかご教授頂きたい。
A	弊社の香り分析についてはヘッドスペース法で行うため、ヘキサンなどでの抽出や濃縮は行わずに、できるだけ均一化したサンプルをバイアル瓶に秤量して分析しております。 あとはインキュベーション温度の違いで、実際に消費者が食べる際の温度帯にするか、逆に違いを明らかにするために温度帯を高くするかなどによって、測定メソッドが変わってまいります。 さらに、香り成分ごとに閾値が異なることが香り分析の面白いところでもあり、難しいところかなと考えております。 弊社ではピーク面積値を閾値で除することにより、人が香りを嗅いだ時に感じる感覚により近い形で評価しております。 また閾値の低い/高いは香りの感じる時間や感じ方などに大きく影響を与えるとされておりまして、必要であれば様々な角度からの考察も可能でございます。
Q.6	豆乳の嫌な味をマスキングする方法が知りたい。
A	豆乳の嫌な味わいといえば、大豆サポニンやイソフラボンなどの成分によるものであると推測されます。 このようなえぐ味については、苦味雑味や渋味刺激で評価することができると示唆されます。 これらの味をマスキングするためには、様々な特許情報や論文を確認すると、甘味度の低い（豆乳の味に影響を及ぼさない）糖質の添加によりマスキング効果を得られるようでございます。 実際に過去の測定実績でも苦味に甘味をプラスすると苦味が抑えられる傾向を示すことは分かっております。 これを例えば弊社のマリアージュ分析で考えると、豆乳に相性度のいい食べ物をランキング化することも可能です。