

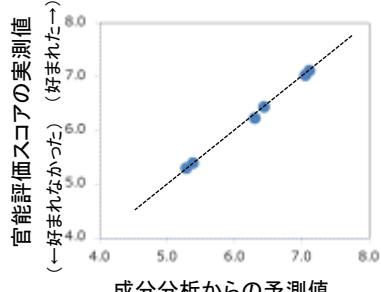


## 香気成分分析で「おいしさ」の秘密を探る 地方特産食品の香気成分の解明と品質予想技術の開発

技術分野分類 7105：食品科学

技術キーワード 7105 2 (9)：食品分析

産業分類 EO9：食料品製造業、E10：飲料・たばこ・飼料製造業

内 容	概要	石川県の伝統食品「棒茶（茎のほうじ茶）」について、香味成分の分析データと官能評価の嗜好性データを統計解析し、棒茶のおいしさに関する成分を複数特定しました。また、検出成分のピーク強度による、官能評価スコアの予測式を作成しました。
	従来技術・競合技術との比較（優位性）	通常の香気成分分析は検出成分が多く、データの解析は難解ですが、特定した重要成分をモニターすることで、棒茶の品質を分かりやすく評価できます。また、官能評価には労力と時間がかかりますが、分析データから短時間で官能評価スコアを予測することができます。
	本技術の有用性	本技術は棒茶の様々な食品にも応用できる可能性があります。
	関連情報（図・表・写真等）	
<p>好まれた棒茶 焙煎の香り成分 が多い</p>  <p>好まれない棒茶 揚げ物臭成分 薬品臭成分 が多い</p> <p>官能評価スコアの実測値 (→好まれた) → 成分分析からの予測値</p> 		
適用可能製品		食品、飲料
技術シーズ保有者	氏名 所属・役職	笹木 哲也（ささき てつや） 石川県工業試験場 化学食品部 食品加工技術研究室 専門研究員
技術シーズ照会先	窓口 TEL/FAX e-mail	石川県工業試験場 企画指導部 076-267-8081 / 076-267-8090 <a href="mailto:service@irii.jp">service@irii.jp</a>

## ■知的財産

## ■試作品状況

無

提示可

提供可

作成日 2019年10月21日