

ランチョンセミナー | ランチョンセミナー

[3LS1] アミノ酸分析計によるプラントベース食品の栄養価と味・風味の評価

南原直人 (株式会社日立ハイテクサイエンス 東日本営業部)

2024年8月31日(土) 12:00 ~ 12:50 LS1会場 (1F N107)

アミノ酸分析計によるプラントベース食品の栄養価と味・風味の評価

演者：宮野桃子 (株式会社日立ハイテクサイエンス アプリケーション開発センタ 応用技術二課)

司会：南原直人 (株式会社日立ハイテクサイエンス 東日本営業部)

株式会社日立ハイテクサイエンス 共催

会場：LS1 (共通講義棟北1階 N107)

12:00 ~ 12:50

[3LS1-01]アミノ酸分析計によるプラントベース食品の栄養価と味・風味の評価

宮野桃子 (株式会社日立ハイテクサイエンス アプリケーション開発センタ 応用技術二課)

近年、多様な消費者の嗜好性を反映し、動物性原材料ではなく、植物由来の原材料を使用した食品が増えています。プラントベース食品は、このような植物由来の原材料を使用し、畜産物や水産物に寄せて作られていることが特徴です。プラントベース食品開発においては、栄養価が動物性原材料の食品と比較して同等であることだけでなく、いかに動物性原材料の食品の味や食感に近づけられるかなどの課題があり、消費者に受容される栄養価とおいしさの研究が不可欠とされています。本セミナーでは、プラントベース食品のたん白質構成アミノ酸の測定による栄養価の評価と、遊離アミノ酸含有量からおいしさの評価を行った結果をご紹介します。