
一般講演 | A 食品成分, 食品分析 (Food Ingredients, Food Analysis)

[3Da] 感性評価, 官能評価

座長: 船津 保浩(酪農学園大学)、早川 文代(農業・食品産業技術総合研究機構)、稲熊 隆博(女子栄養大学)

2024年8月31日(土) 09:00 ~ 11:30 D会場 (3F N324)

10:30 ~ 10:45

[3Da-06] スランブルエッグのおいしい食感の見える化～卵製品と植物性製品の比較～

*合田 真優¹、横山 孝幸²、中村 卓¹ (1. 明治大農・農化、2. 明治大・院・農化)

キーワード: スランブルエッグ、食感

【目的】近年、食料・環境問題や動物愛護への意識の高まりやアレルギーやヴィーガンの人に対する食の多様化などの観点から、プラントベースフードの需要が高まっている。プラントベースフードはターゲットとした動物性食品と比較して、「おいしさ」に差異が存在しているのが現状である。中でもおいしい食感に差異がある。プラントベースフードのおいしさの差異を埋める方法論として、動物性食品「らしい」おいしい食感の再現がある。このおいしい食感とは、オノマトペ等の感性食感として表現される。動物性食品の一例にスランブルエッグがある。スランブルエッグとは、鶏卵に牛乳や生クリームを加え半熟になるまで炒めた料理である。そのため、半熟感を示す「とろとろ」や「ふわふわ」といった感性食感が多く用いられている。しかし、これらの食感がどのようなものか明らかではない。そこで本研究は、官能評価・物性測定・構造観察より、スランブルエッグのおいしい食感の見える化を目的とした。更に、動物性と植物性の食感の差を明らかとすることを目的とした。【方法】市販の動物性4種類(A,B,C,D)と植物性2種類(E,F)を解析した。官能評価では、CATA法と順位法を行った。物性測定では、クリープメーターとレオメーターを用いて行った。構造観察では、顕微鏡を用いた。【結果】官能評価(CATA法)の結果、「かたさ」「粘性」の違いから4つの食感グループ(ぷりぷり・とろとろ・ほろほろ・ねっとり)に分類された。特に「ぷりぷり」は、「かたく」「粘性が低い」性質であることが分かった。物性測定の結果、粘度と官能評価の「粘性」の間に相関が、荷重と「かたさ」に相関傾向が見られた。また、スランブルエッグのおいしい食感について、構造観察の結果も踏まえ報告する。さらに、プラントベースをよりスランブルエッグらしい食感にするための物性・構造の特徴を考察する。