

Oral presentation | A 食品成分, 食品分析 (Food Ingredients, Food Analysis)

📅 Thu. Aug 28, 2025 3:00 PM - 5:30 PM JST | Thu. Aug 28, 2025 6:00 AM - 8:30 AM UTC 🏢 Room F(3F 133)

[2Fp01-10] その他の成分、感性評価、官能評価

Chair: Motoko Ohhata

4:30 PM - 4:45 PM JST | 7:30 AM - 7:45 AM UTC

[2Fp07] Effects of Crisp Sounds While Eating Salad on Emotion

*Tomomi Tanaka¹, Michiko Chiyoda¹, Hitomi Yuhara¹, Katsunori Okajima² (1. Kewpie Corporation, 2. Yokohama National University)

Keywords : Crisp Sound、Salad、Sensory evaluation

【目的】食品の咀嚼音に関する先行研究はいくつかあるが¹⁻⁴⁾、その多くは菓子類や揚げ物を対象としている。生野菜は噛み応えがあり⁵⁾、レタスなどを噛むと水分を含んだ細胞壁が壊れることによりシャキッという音が生じる⁶⁾ことから、感情に与える影響が大きいことが予想される。そこで本研究では、サラダ喫食時の咀嚼音が感情に与える影響を評価することを目的として評価実験を実施した。

【方法】24～57歳（平均36.3歳）の健常な男女24名が実験に参加した。個室内に集音マイクとヘッドフォンを設置し、実験参加者の咀嚼音をリアルタイムにフィードバックできるシステムを作製した。参加者には3条件（咀嚼音フィードバック、ホワイトノイズ、対照）下でサラダを喫食してもらい、その時の感情をアンケートによって主観評価させた。統計解析にはIBM SPSS Statistics 28.0を用いて行い、有意水準は5%とした。

【結果】ホワイトノイズ条件では「心地よさ」と「リフレッシュ感」がほかの条件より指標が有意に低く、咀嚼音増強条件下では「わくわく」と「覚醒」が有意に高かった。また、「サラダを食べたい」と感じた度合いはホワイトノイズ<対照<増強の順で有意に高かった。これらの結果から、サラダの咀嚼音はその喫食体験に情緒的価値を付与し、ポジティブな感情を引き出す要因となりうることが示された。

1) Zampini M, Spence C, (2004) J. Sensory. Stud. 2) 杉山妙, 村野賢博 (2020) オレオサイエンス 3) 杉山ら (2024) 食品科学工学会誌 4) Ryan S Elder, Gina S Mohr (2016) Food Qual. Prefer. 5) 日本咀嚼学会編 (2017) 咀嚼の本2 6) Z M Vickers, M C Bourne (1976) J. Food Sci.