

口頭発表 | 口頭発表

2023年5月27日(土) 9:50 ~ 10:35 | 会場 (14号館143B)

食物 - 食品

座長：森山 三千江 (愛知学泉大)

9:50 ~ 10:05

[2H-04] ミルクティーにおける茶とミルクの相性と嗜好性

○築館 香澄¹、平出 香菜子¹、松山 彩²、高橋 貴洋² (1. 川村学園女大、2. ㈱味香り戦略研究所)

10:05 ~ 10:20

[2H-05] 茶品種 茶種 成分 嗜好性 形状などによるDB化とその利用

岡本 由希¹、○内山 裕美子²、山下 まゆ美³、大森 正司² (1. 和洋女大、2. 大妻女大・お茶大、3. 佐伯栄養専門)

10:20 ~ 10:35

[2H-06] 食塩無添加そうめんの物性とミクロ構造

○安田 みどり¹、米山 明男²、竹谷 敏³、田端 正明⁴ (1. 西九州大、2. 九州シンクロトロン光研究センター、3. 産総研、4. 佐賀大)

口頭発表 | 口頭発表

2023年5月27日(土) 9:50 ~ 10:35 | H会場 (14号館143B)

食物 - 食品

座長：森山 三千江 (愛知学泉大)

9:50 ~ 10:05

[2H-04] ミルクティーにおける茶とミルクの相性と嗜好性○築館 香澄¹、平出 香菜子¹、松山 彩²、高橋 貴洋² (1. 川村学園女大、2. (株)味香り戦略研究所)

キーワード：茶、植物性ミルク、ミルクティー、官能評価、味覚センサー

目的 近年、紅茶に限らずさまざまな種類の茶を用いたミルクティーが飲まれるようになってきた。また、ミルクといえば牛乳を指していたが、豆乳やアーモンドミルク、オーツミルクといった植物性のミルクの特徴のある味わいが注目を集めている。本研究ではミルクティーに着目し、茶とミルクの組み合わせの相性と嗜好性について明らかにすることを目的とした。

方法 試料には茶（紅茶・緑茶・焙じ茶・烏龍茶・抹茶）とミルク（牛乳・豆乳・アーモンドミルク・オーツミルク）を用い、これらを組み合わせたミルクティー20種類を試料溶液とした。これについて女子大学生を対象に嗜好型官能評価を行い、味覚認識装置を用いて味わいについて分析した。

結果 紅茶ミルクティーでは、旨味が強いアーモンドミルクや、味わいが薄くなってしまいうオーツミルクは好まれないことが示された。緑茶ミルクティーは、緑茶の旨味が強すぎるために全てのミルクで好まれず、他の茶と比べてミルクティーには向かないことが明らかとなった。焙じ茶ミルクティー、烏龍茶ミルクティーは、茶の苦さを薄め、後味の旨味が強く残る豆乳との相性が悪かった。抹茶ミルクティーは全てのミルクで相性がよく好まれた。ミルクティーは、ミルクが茶の苦味を邪魔しすぎず、苦味を程よく感じられると好まれる傾向にあることが明らかとなった。反対に、旨味が強く茶とミルクの味わいが衝突すると好まれない傾向にあった。

口頭発表 | 口頭発表

2023年5月27日(土) 9:50 ~ 10:35 | H会場 (14号館143B)

食物 - 食品

座長：森山 三千江 (愛知学泉大)

10:05 ~ 10:20

[2H-05] 茶品種 茶種 成分 嗜好性 形状などによるDB化とその利用

岡本 由希¹、○内山 裕美子²、山下 まゆ美³、大森 正司² (1. 和洋女大、2. 大妻女大・お茶大、3. 佐伯栄養専門)

キーワード：茶品種、茶種、成分

目的 茶は古来より日本人の生活に密着して利用されてきている。我々はこの半世紀に渡って茶研究に携わってきているが、近年は日本人の食生活の変容も大きく、米離れが進むとともに、多種多様な輸入食材が増加し、使われずに廃棄される食材も格段に増加している。茶における生産消費形態も同様の傾向があり、日本人の食生活が危惧される場所である。本研究では、茶品種・茶種・成分・嗜好性・形状などによる茶のDB化を試み、日本における茶の生産消費形態の何がその要因なのかを検討することを目的とした。

方法 現在までに発行された茶に関連する雑誌、成書などを資料として、茶品種・茶種・成分・嗜好性・形状などによる分類に従い、J-STAGEなどのDBを参考にして、骨格を作成した。本報告は予報として発表し、今後さらに充実したいと考えている。

結果 日本の茶産業は長い歴史を有しているが、茶農家は疲弊してきており、日本の茶の生産量は年々減少の一途である。同様に首都圏における茶商業者も、以前は2000軒にも達していたが、現在は1/10に減少している。このように右肩下がりの産業となってしまった日本の文化の一つでもある茶について、2013年にユネスコ無形文化遺産に登録された「和食；日本人の伝統的な食文化」に見られるように、その問題点を本研究で構築したDBを活用しながら探り、茶産業の発展に寄与したいと考えている。

口頭発表 | 口頭発表

2023年5月27日(土) 9:50 ~ 10:35 | H会場 (14号館143B)

食物 - 食品

座長：森山 三千江 (愛知学泉大)

10:20 ~ 10:35

[2H-06] 食塩無添加そうめんの物性とミクロ構造

○安田 みどり¹、米山 明男²、竹谷 敏³、田端 正明⁴ (1. 西九州大、2. 九州シンクロトン光研究センター、3. 産総研、4. 佐賀大)

キーワード：そうめん、食塩、ミクロ構造

【目的】食塩は、小麦粉中のグルテンネットワークを緻密にし、生地粘弾性や伸展性を増大させ、コシのある独特な食感を作り出す働きをしていると言われている。一方、近年の健康志向により、「減塩」へのニーズが高まり、食塩含量を抑えた麺の開発が行われている。本研究では、食塩無添加のそうめんの物性測定や内部構造の観察を行い、食感との関連を調べた。

【方法】試料は、佐賀県神埼市で製造された機械そうめん、通常どおり原料に食塩を添加したそうめん（食塩添加）と添加していないそうめん（食塩無添加）を用いた。食味検査は、パネル23名により、見た目、味、香り、かたさ、コシ（弾力）、のどごし、総合評価について、5段階評価法により行った。破断強度の測定は、クリープメーター（RE2-3305R、山電）を用いて行った。さらに、放射光マイクロCTを用いてそうめんの内部構造を観察した。

【結果】食味検査の結果、食塩添加のそうめんに比べて食塩無添加のそうめんの方が有意にかたく、コシ（弾力）があると評価された。破断強度の測定から、歪率90%のときの応力は食塩添加のそうめんよりも食塩無添加のものが高かったが、コシは逆の結果となった。放射光マイクロCTにより、食塩無添加のそうめんは食塩添加のものに比べて、中央部に空隙が多く存在していることが明らかとなった。これにより、食塩無添加そうめんは、水の吸水が遅くなり、食感に影響を与えたと考えられる。