

官能評価のためのテクスチャー用語

官能評価において、「かたい」「こく」などの評価用語の選択は、結果に大きく影響します。特にテクスチャーは、味や匂いのような標準物質の設定が難しいことから、用語が重要であり、評価用語の選定は実験者および評価者にとって大きな負担になっています。テクスチャー用語は1960年代に選定されていますが、すでに40年が経過して現在の食生活にそぐわない点もあるようです。そこで、農業・食品産業技術総合研究機構 食品総合研究所では、食品研究者と一般消費者の協力により官能評価に活用できるテクスチャー用語を選定したので、その概要を紹介します。

☆ 技術の概要

1. 東北地方、首都圏、京阪神地区、九州地方の食品研究者へのアンケート、文献調査、専門家へのインタビューにより、445語のテクスチャー用語を選定しました。
2. 選定した用語を、1960年代に作成された用語と比較すると、使用されなくなった用語や新たに出現した用語など、テクスチャー表現には時代による変化が認められました。これは、官能評価には時代にあった用語を用いる必要のあることを示しています。
3. 都市部一般消費者を対象としたアンケートから、445語のテクスチャー用語の中で、食表現として用語を認知している人が75%を超える135語を「消費者の語彙」、90%を超える66語を「消費者の語彙の中核」として選定しました。
4. 本用語リストは、農林水産業や食品産業など、食に関する様々な分野において、分析型および嗜好型パネルの官能評価の用語選定、用語の定義づけの際に利用できます。さらに、消費者への情報発信の際の用語選定にも活用できます。

消費者の語彙の中核66語

脂っこい	カリッ	舌ざわりがよい	弾力がある	ねばりがある	ほくほく
油っこい	口あたりがよい	舌に残る	つるつる	濃厚な	まろやか
脂っぽい	クリーミー	渋い	とろける	のどごしがよい	水気が多い
油っぽい	クリーム状の	シャベット状の	とろっ	歯ごたえがある	水っぽい
糸を引く	こくがある	シャキシャキ	どろっ	ばさばさ	みずみずしい
かたい	こしがある	シャキッ	とろとろ	歯ざわりがよい	もちっ
硬い	こってり	シャリシャリ	とろみがある	パリッ	もちもち
堅い	粉っぽい	ジュシー	とろり	パリパリ	もっちり
固い	コリコリ	汁気が多い	なめらか	ふっくら	やわらかい
かみ切れない	サクサク	芯がある	ねばっ	ふわっ	軟らかい
かみごたえがある	サクッ	ゼリー状の	ねばねば	ふんわり	柔らかい

☆ 活用面での留意点

1. 詳細は、食品総合研究所食品物性ユニット (fumiyoha@affrc.go.jp) にお問い合わせ下さい。
(食総研アドバイザー 橋詰和宗)