

ゼリー飲料におけるオノマトペ食感の見える化—官能評価・物性測定・構造観察による解析—

○川野遥香, 廣田幹弥, 中村卓

(明治大農・農化)

【目的】ゼリー飲料は食感をもつという点で通常の飲料とは大きく異なり、それがゼリー飲料の多様なおいしさを構成する重要な要因の一つである。また、食感を表す言葉の中でおいしい食感というのは、「もちもち」や「ぷるぷる」のようなオノマトペ(擬音語・擬態語)で表現される。しかし、おいしさを具現化するには、この感性的な表現であるオノマトペ食感を、物性や構造と関連づけ見える化する必要がある。そこで本研究では、ゼリー飲料を対象に官能評価を行い、各ゼリー飲料がどのようなオノマトペ食感で表現されるか、またそれらの違いを明らかにすることを目的とした。さらに、物性測定・構造観察を行い、官能評価から抽出されたオノマトペ食感との相関を検討した。

【方法】官能評価では、言葉出しの結果をもとにコレスポンデンス分析を行い 50 種類の市販ゼリー飲料から 3 種類(A,B,C)に絞り、さらに CATA 法を行った。評価項目はオノマトペ食感、物性食感を含み、嗜好性評価も行った。物性測定では、破断強度試験やテクスチャー解析、動的粘弾性測定などを行った。構造観察では、顕微鏡を用いて得られた画像を Image J により解析を行った。

【結果および考察】官能評価の結果、A は「さらさら」、B は「ぷるぷる」、C は「ぼそぼそ」というオノマトペで食感が表現された。また、物性食感に関して A は液体感、崩れやすい、B は弾力がある、崩れにくい、C は口に残る、粒子感などで表現された。これは、A は動的粘弾性測定における複素粘度が有意に低く、B は破断強度試験による荷重が有意に高く、C はテクスチャー解析における付着性が有意に高かったことと関連づけられた。さらに、ゼリー飲料の物性・構造とオノマトペ食感の関係について考察する。