

# 博士学位論文発表会のご案内

## イチゴジャムの力学的物性がテクスチャーおよびフレーバーリリースに及ぼす影響に関する研究



黒飛 知香

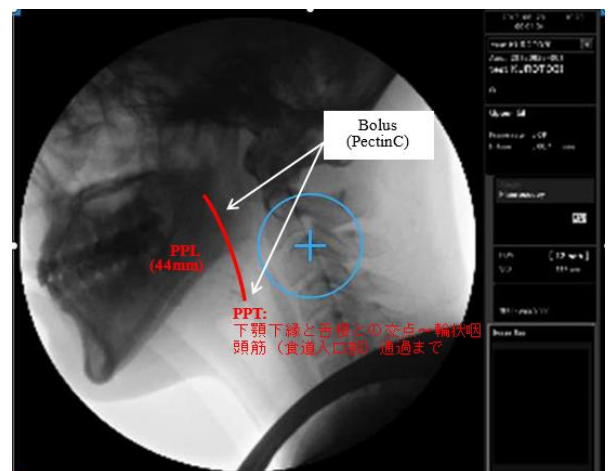
(生物圏科学研究科 生物機能開発学専攻)

日時： 平成30年7月30日(月) 15:00-16:00

会場： 生物生産学部C315

我が国で主流の低糖度ジャムは、甘さが控えめなことから、商品選択の基準として、果実の風味がより重要となる。低糖度ジャムは、①ゲル化しにくい、②保存中に品質の低下が現れやすいことが経験的に知られている。そこで、本論文では、低糖度ジャムのペクチンの種類と濃度が風味およびテクスチャーへ及ぼす影響を検討した。市販及びモデルイチゴジャムの官能評価と機器分析を行い、両者の相関関係から官能特性に影響する力学的物性を明らかにした。

これらの結果をもとに、各官能特性知覚時の口腔内状態(温度・舌の動き・唾液有無)と知覚順序について推測した。さらに、嚥下検査造影を用いてイチゴ風味知覚に影響する因子の妥当性を検証した。また、市販ジャムへの本研究成果の適用性についても検討した。



(問い合わせ先) 羽倉義雄 [食品工学研究室: 内線7938]

**本学位論文発表会は、生物圏科学研究科共同セミナーになります。**