

研究機関名：東北大学

1.受付番号	2019-007
2.研究課題名	食物と飲料のおいしさに関わる感性心理学的研究
3.研究期間	令和2年1月（部局長承認後）～ 令和2年3月31日
4.研究の概要	<p>意義・目的（研究の背景・目的や倫理的項目についての的確に記すこと。）</p> <p>本研究では、味覚や嗅覚以外の諸感覚要因が食物や飲料のおいしさにとどのように関わるかということについて、市販の食物や飲料を用いて官能評価的手法により明らかにすることを目的とした。官能評価的手法とは、食物や飲料を味わっているときの、感覚要素（カリカリやボリボリ、のどごし、渋みなど）を提示された形容語を選択することによって、あるいは特定の評価軸を継時的に評価することによって、おいしさに寄与する感覚特性を明らかにするという方法である。この方法は心理学をベースに、食品科学やマーケティングなどの方法論を取り入れながら発展しており、すでに専用のPCソフトウェアが開発されている。本研究では、これまで重要視されてこなかった食感やのどごしなどの感覚特性とおいしさの関係を明らかにすることにより、多くの人により質の高い食生活を提供する商品やサービスの知識を追加するという意義も持っている。</p> <p>方法（研究に必要な対象者人数、年齢構成、性別、および対象者を選ぶ方針・基準も記すこと）</p> <p>東北大学の大学生・大学院生 50名を予定し、口頭および掲示による募集を行う。参加者は5種類の食品あるいは飲料を摂取し、それぞれについてその時に最も印象的に感じられる感覚特性について継時的に評価する。評価に用いる食品・飲料は全て市販のものである。</p> <p>問い合わせ・苦情等の窓口（講座・研究室の連絡先を記入し、研究者の個人名は記入しないこと）</p> <p>文学研究科心理学研究室（022-795-6048） 東北大学川内南地区「人を対象とする医学系研究」倫理審査委員会事務局（022-795-6103；sed-syom@grp.tohoku.ac.jp）</p>

（紙面が不足するときには、罫線の縦幅を任意に増やし、次頁送りにしてください。）