

研究機関名：東北大学

1.受付番号	2025-005
2.研究課題名	食品のおいしさに及ぼす味・香り・食感の影響とそれらの複合感覚についての研究
3.研究期間	令和7年11月（倫理委員会承認後）～ 令和10年 3月31日
4.研究の概要	意義・目的 日本をはじめとする先進国においては、食塩や糖分などの栄養素の過剰摂取による健康障害が問題となっており、食物の味わいやおいしさを保ちながら、食塩や糖分の摂取量を抑える方法が求められている。そのため、特定の味覚（塩味・甘味など）を増強する方法に加えて、味覚・嗅覚・触覚など複数の感覚刺激から構成される味わいを増強する現象の応用が期待されている。 本研究では、複数種類の食品を摂取した際の官能評価を行うことで、味覚、嗅覚など単一の感覚だけでは捉えられない複合感覚を定量評価する方法の検討、複合感覚を強める食品組成の検討を行うことを目的とする。
	方法 株式会社ニッスイにて食品の官能評価に従事している専門パネル30名を口頭・メールにより募集する。食物や特定物質に対するアレルギーあるいは嫌悪がある場合は、実験対象者とはしない。実験の案内は実施担当者の口頭による告知及び実験内容を記載した広告等を用いて行う。また、実験者及び対象者に対して入念な感染症対策を行う。 試料は日本国内で広く販売されている冷凍食品を対象とし、メーカー推奨の調理法で衛生管理された環境で調理する。対象者は試料を喫食した際の味・香り・食感の強弱や印象について、紙の評価用紙、あるいはPC・タブレット等の電子機器で回答する。また、味わっている間の脳および唾液腺の活動をそれぞれ専用の計測装置（NIRS）で計測する。すべての情報は連結可能な形で匿名化される。
	問い合わせ・苦情等の窓口 文学研究科心理学研究室（022-795-6048）