

# 令和元年度豆類振興事業調査研究(雑豆需要促進研究)の成果概要の要約

## ④課題: 餡粒子の口腔粒子感覚と芳香が豆類のおいしさに及ぼす影響

代表者: 広島女学院大学 専任講師 野村知未

### 目的

豆類の調理過程における粘性変化が及ぼす粒子の口内感覚の変化を明らかにし、粒子集合体のテクスチャーを制御する方法を構築し、餡の芳香変化を明らかにする。

### 成果

#### ① 練り時間および水分量の異なる餡のテクスチャー(口腔粒変感覚)の変化

- ・官能評価の結果、練り時間が長い餡の方が餡粒子が小さくなって食べた時のざらつき感が弱くなり、好ましさが向上した。
- ・また、餡粒子濃度の高い餡の方がざらつき感は強いと評価された。

#### ② 油脂類・乳製品等の添加による口腔内感覚および芳香変化を把握

- ・小豆餡に対して砂糖以外に生クリーム、バター、ママレードを添加したところ、においの強さが高くなり、においの質にも変化がみられた。
- ・生クリームおよびバターを添加した餡は餡のざらつきが弱いと評価された。

原料豆

小豆



砂糖のみ(赤餡)



バター添加



生クリーム添加



ママレード添加

インゲン豆



砂糖のみ(白餡)



黄身添加