

千葉県特産品の嗜好性向上に関する研究
～フライピーナッツの機械的評価と食感に関する嗜好性の性別や年齢による影響～

食品・バイオ応用室 宮城 淳, 大垣 佳寛

Research on sensory preference of food products in Chiba Prefecture
～ Instrumental evaluation and influence of gender and/or age among consumers on textural preference of deep-fried peanuts ～

Atsushi MIYAGI and Yoshihiro OGAKI

本研究では、千葉県産の生落花生及びフライをした落花生（150℃で2, 4, 6, 9, 12, 15 min 間フライしたもの）を用い、機械的品質評価、SEMによる微細的構造の観察及び330名の消費者による食感に関する嗜好性調査を行った。また、性別や年齢別による嗜好性の違いについても検討した。

フライ時間の増加に伴い、破断値（the force at failure (FF)）は26 Nから18 Nに減少し、破断距離（the distance at failure (DF)）は、2.4 mmから1.0 mmまで減少した。これは、フライ時間の増加に伴い、落花生の物性が“もろく”なっていることを示している。断面のSEM像では、フライにより組織が不均一化してくることが観察された。食感の嗜好性では、フライ時間が2 minの試料より4 min以上の試料が好まれ、消費者は、より“もろい”食感のフライ落花生を好むことを示した。さらに、その嗜好性の傾向は、より高い年齢層の方が顕著であった。食感に関しては、高い年齢層の方が敏感であることが示唆された。一方、食感の嗜好性に関しては、男女差は認められなかった。

【再録文献】 Miyagi, A., Ogaki, Y. Instrumental evaluation and influence of gender and/or age among consumers on textural preference of deep-fried peanuts. *Food Research International*, **64**, 227-233 (2014).