

# シイタケの味・香り・食感の分析方法の確立とおいしさの見える化

担当部所：栃木県産業技術センター 食品技術部

委託者：株式会社北研

## 背景

(株)北研が有する生鮮シイタケ及び乾シイタケには様々な品種があり、栽培に関する情報は豊富にあるものの、一般消費者等利用者への情報は少ない状況であった。

本研究では、一般消費者等に品種毎の特徴をアピールするために、シイタケの味・香り・食感の分析方法を確立し、生鮮シイタケ8品種及び乾シイタケ3品種のおいしさを測定してマッピングを実施した。



## 研究目標と結果

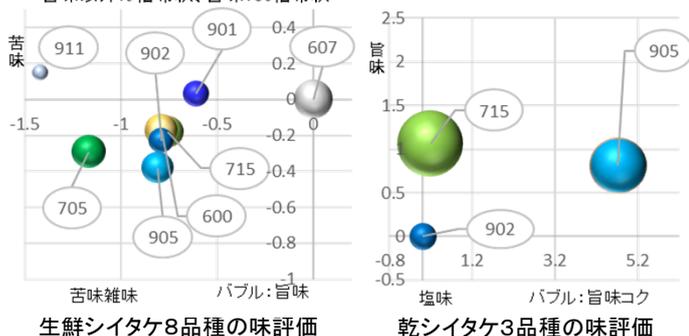
### 研究目標

- 調理加工後のシイタケの味・香り・食感の分析方法を確立し、一般消費者等が活用できるよう、品種による特徴を把握し見える化する。

### 実施内容

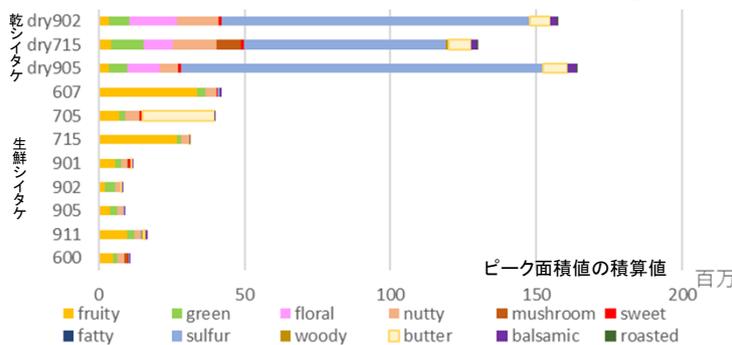
#### ① 味の分析方法の確立と測定結果

分析装置：味覚センサー(株式会社インテリジェントセンサーテクノロジー製TS-5000Z)  
旨味以外:5倍希釈、旨味:80倍希釈

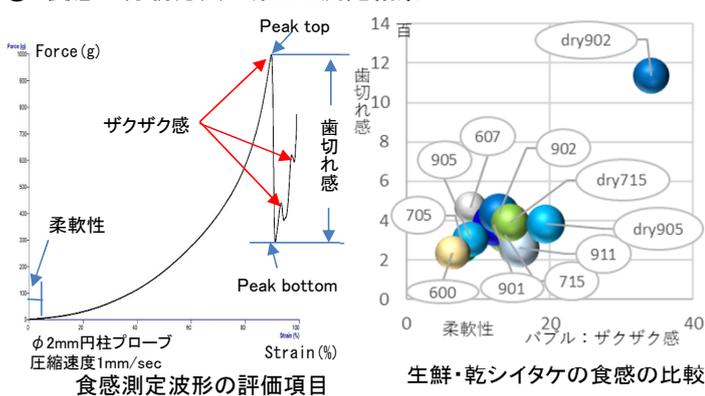


#### ② 香りの分析方法の確立と測定結果

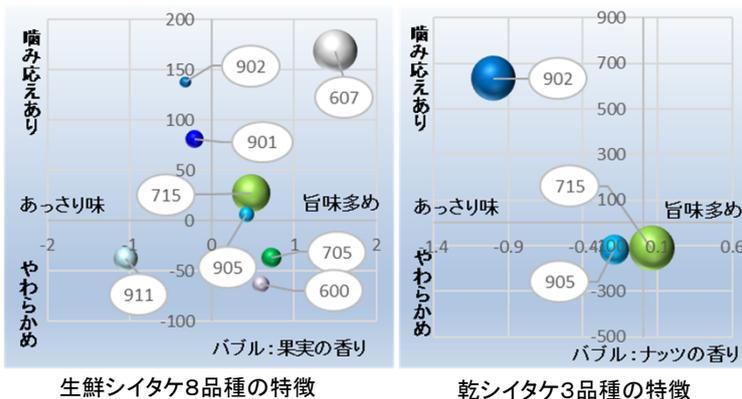
分析方法:DHS-GC/MS法  
ミドル/ベースノートを比較



#### ③ 食感の分析方法の確立と測定結果



#### ④ おいしさの見える化



## まとめ

- 調理加工後のシイタケの味・香り・食感の分析方法を確立し、(株)北研が保有する生鮮シイタケ8品種と乾シイタケ3品種の噛み応えや旨味等のおいしさを見える化した。

## ご来場の皆様へ

問い合わせ先: 栃木県産業技術センター 食品技術部 TEL 028(670)3398

- 本研究で得られた知見は他のキノコ類にも応用可能です。
- シイタケの品種特徴を活かした新商品開発に利用できます。

