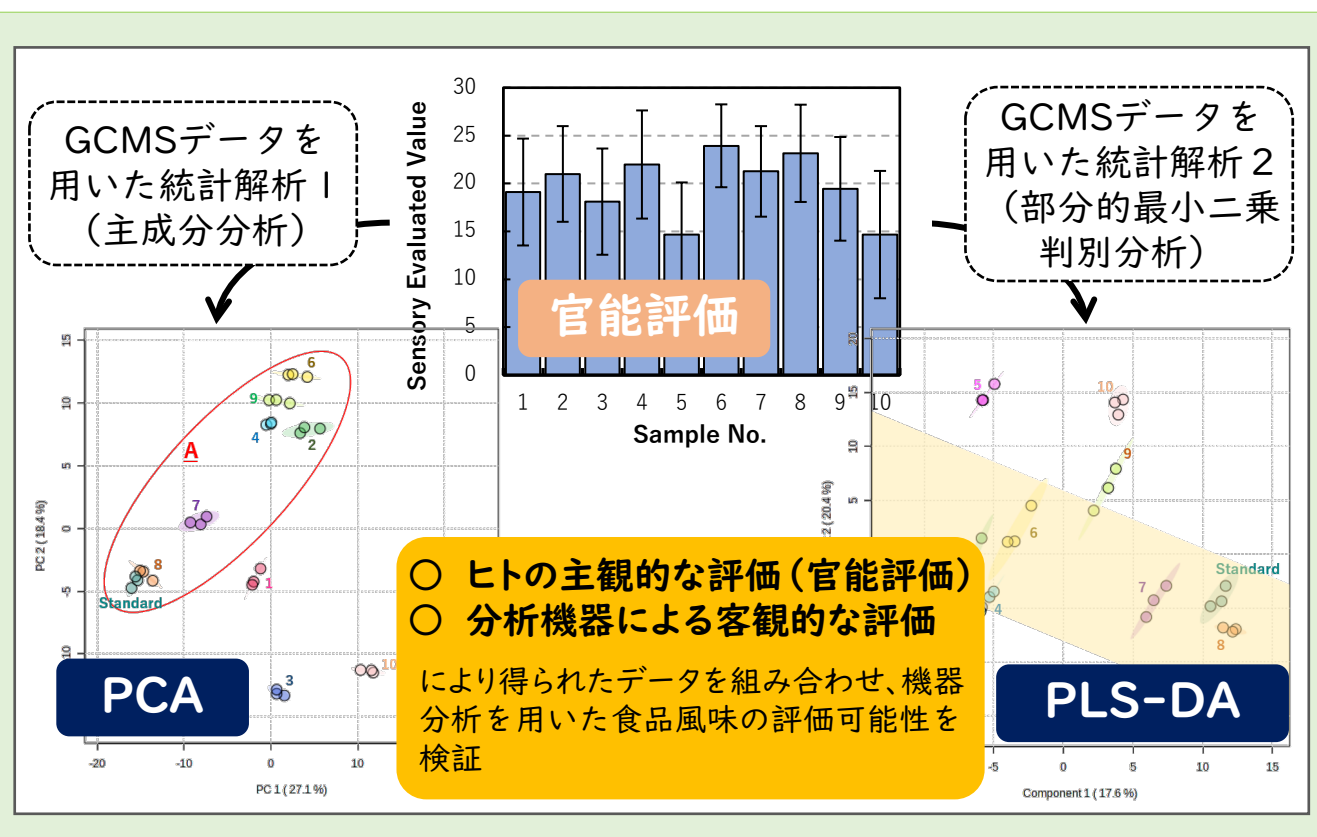


# 機器分析による食品風味の客観的評価技術確立 のためのフードメタボロミクスの応用

—機器分析による海苔の香りの視覚化の可能性—

食品コスメ部 吉村臣史

**概要** 食品の「おいしさ」について、分析機器を用いた評価技術の可能性について、フードメタボロミクスを用い検討した。



○ 海苔の香りについて、官能評価のデータ及びGCMSデータに基づくメタボロミクス解析の応用により、GCMSの結果から官能評価の結果を類推できる可能性が示された。

※ 本研究は、文部科学省・(独)日本学術振興会科学研究費助成事業(基盤研究(C))JP22K02109の助成を受けて実施したものである。

◇ 詳しい内容は、研究報告書でご覧いただけます。

【お問合せ先】佐賀県工業技術センター 食品コスメ部 0952-30-8162

