



2012年は4年に一度のオリンピックイヤーです。私は運動神経がいい方ではありませんが、高校の体育の先生に「君は太っている割には動きがいいね」と、ほめ言葉(?)を頂いたことがあります。それを真に受けた訳ではありませんが、社会人になってから始めたテニスでは草トー(草野球ならぬ草テニスのトーナメント)に燃えていた時期がありました。テニスをやめてからスポーツは観戦ばかりで、年々体力の低下や身体的変化を感じています。

時間経過により変化するのは缶詰・レトルト食品も同じです。多くの缶詰は賞味期限3年と設定されていますが、賞味期限の設定には貯蔵試験を行い、理化学的、官能的な品質変化を把握することが必要です。賞味期限は「おいしく食べられることができる期限」なので「おいしさ」を評価するうえでは官能評価は重要な項目です。

官能評価は人間の五感(視覚、味覚、嗅覚、聴覚、触覚)で対象物を評価しますが、人間が評価するために心理的あるいは身体的状態が影響します。そのため評価に影響を与える要因を取り除いて行わなければならないと思います。つまり、実施する環境や対象物の提出方法や評価方法はもちろんのこと、パネリストに与える情報や動機づけなど心理的状況にも配慮しなければならない訳です。

当研究所で行う官能評価は、貯蔵試験や異味・異臭の原因究明において実施することが多く、カテゴリ-尺度法、線尺度法、1対比較法などで行っています。カテゴリ-尺度法では例えば「非常に、かなり、わずかに、少し」という記述の心理的な距離が必ずしも等間隔ではないという問題があります。また、カテゴリ-の対応数値に「0」を含む場合には評価が「0」に偏る傾向が知られています。そのためカテゴリ-尺度法に替わり線尺度

法でも行っていますが、パネリスト心理への配慮が未熟なせいも、なかなかスムーズには行かず苦慮している次第です。(食品化学研究室 田口真寿美)

〈2011年12月の主な業務〉

試験・研究・調査

1. スープ缶詰の苦味低減化に関する研究, 2. 食品中のフランについて, 3. 市販加工品および清涼飲料水の生菌数, pHおよびAwの測定, 4. 食品固形物のテクスチャー.

依頼試験

新規受付26件, 前月より繰り越し11件, 合計37件. うち完了26件, 来月へ繰り越し11件.

主要項目: 試験(貯蔵, 耐熱性, 細菌, 接種, 容器密封性状, 容器性能), ヒスタミン定量, 揮発性成分分析, 異物検定, 容器性状観察, 原因究明(腐食, 膨脹, 変質, 異臭, 変敗), 菌株同定, 測定(生菌数, Aw, かたさ), 研修, 殺菌, 英文証明書作成, ホームページ管理, 通関統計データ処理.

FDA登録支援事業

新規受付3件, 前月より繰り越し4件, 合計7件, うち完了3件, 来月へ繰り越し4件.

主要項目: 英文証明書作成, 施設登録.

その他

1. 水産加工品中のヒスタミン含有濃度の実態調査関係業務, 2. ILSI Japan主催講演会講師担当, 3. ifa食品の安全科学フォーラム打合わせ会議出席, 4. 巻縮および殺菌講習会査定業務, 5. ホームページリニューアル作業, 6. 缶詰食品翻訳校正作業, 7. 金沢消防署による所内消防点検対応, 8. 研究会情報誌作成, 9. 会員サービス他(技術相談, 文献調査, 見学対応, 電話, 電子メール回答).