



## 宮崎ブランドポークの「特徴」を分析

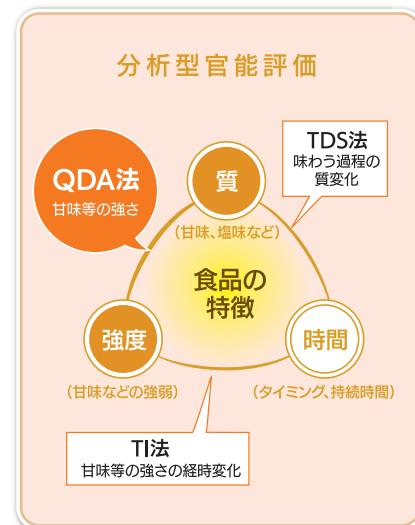
### 1 官能評価QDA

官能評価とは、食品の風味、香り、食感、後味などをヒトの五感を使って評価するもので、その手法には、大きく分けて嗜好型と分析型があります。

「嗜好型」は多数の消費者にアンケート調査を行うなど、サンプル（評価対象となる食品）の好みを調べます。

一方「分析型」は、サンプル間の違いや特徴を調べます。私たちが食品を食べた時の感覚として、甘味や塩味など＝「質」、その質の強さ＝「強度」、また口に入れて咀嚼、味わい、飲み込み、後味がなくなるまでの質や強度の変化＝「時間」があります。これらの要素の二つの組合せで、それぞれ評価手法が開発されています。

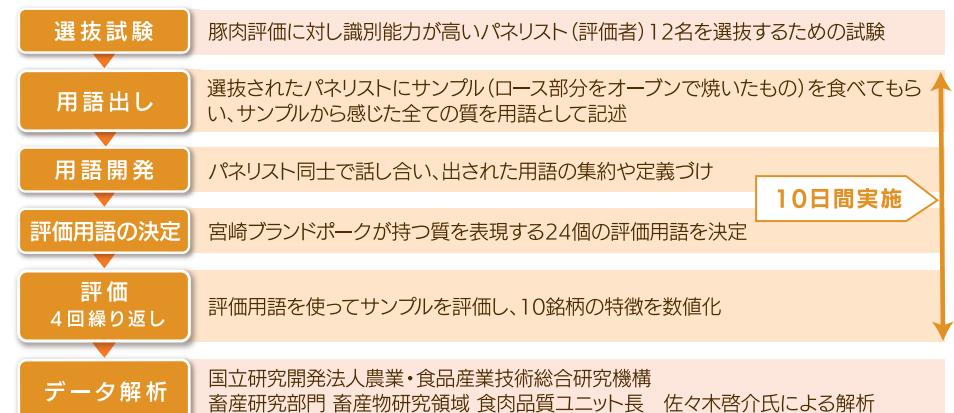
宮崎ブランドポークの評価には、まずは消費者が宮崎ブランドポークの質をどのように捉えているかを把握する必要があると考えました。さらにその質の強さが銘柄によってどのように違うのかを明らかにするため、分析型官能評価の「QDA法」を採用しました。QDAによって質と強度を評価し、個別銘柄10種の特徴を分析しました。



引用:日本調理科学会誌 Vol.49,NO.3,243~247(2016)より(一部改変)

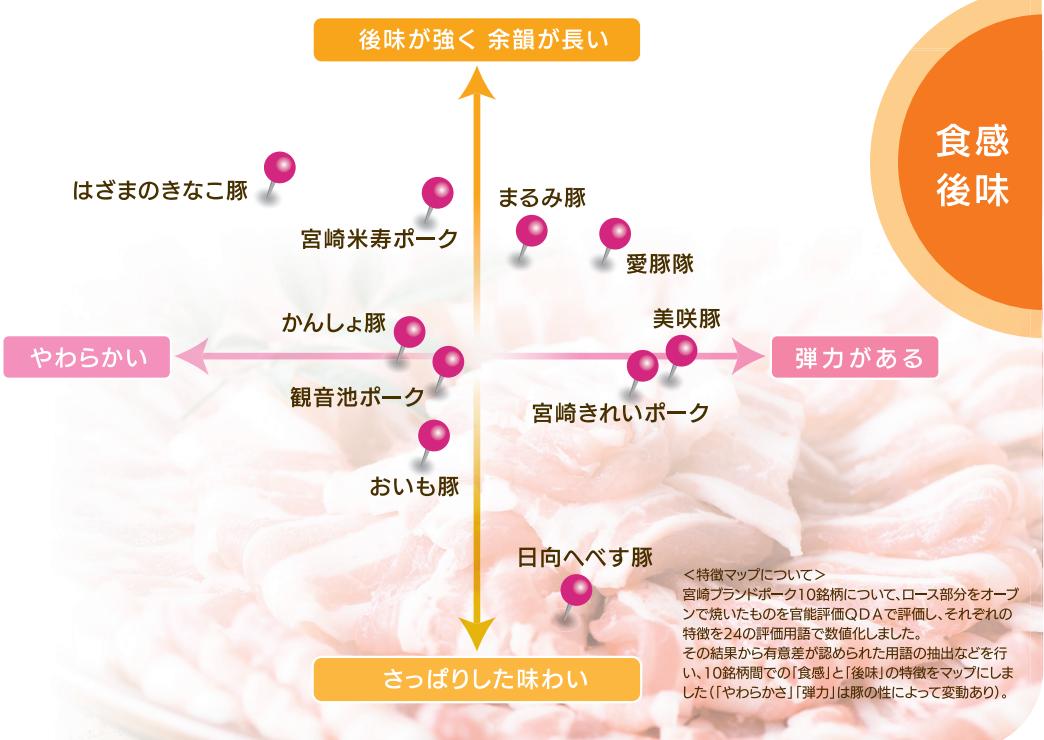
### 2 宮崎ブランドポークの「特徴」を探る

QDAは宮崎県食品開発センター「おいしさ・リサーチラボ」で、以下の手順で実施しました。



### 3 宮崎ブランドポーク認定「個別銘柄10種」特徴マップ

▶「個別銘柄」の評価結果は、リーフレットで別途ご紹介



<特徴マップについて>  
宮崎ブランドポーク10銘柄について、ロース部分をオープンで焼いたものを官能評価QDAで評価し、それぞれの特徴を24の評価用語で数値化しました。  
その結果から有意差が認められた用語の抽出などを行い、10銘柄間での「食感」と「後味」の特徴をマップにしました。「やわらかさ」「弾力」は豚の性によって変動あり)。