

フードペアリングの考え方に基づく はだか麦加工品の開発

— 愛媛県産はだか麦のフードペアリング特性解明と加工品の開発事業（R5～6） —
愛媛県産業技術研究所 食品産業技術センター 研究員 渡部 将也

はだか麦を対象にした香気分析によるアロマリング作成及び食材組み合わせの探求を行いました。

【アロマリングによる香気特性把握】

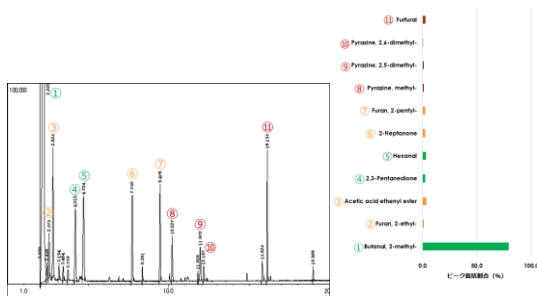
研究内容

ガスクロマトグラフ-質量分析計を使用した香気分析を行いました。

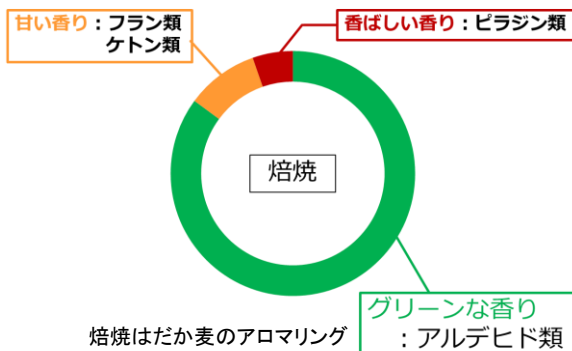
結果



ガスクロマトグラフ-質量分析計



焙焼はだか麦の香り分析結果



焙焼はだか麦のアロマリング

POINT①

アロマリングを作成することで【香りの特徴: グリーンな香り(アルデヒド類)が多い等】を可視化することができました。

【ペアリングによる組み合わせ探求】

研究内容

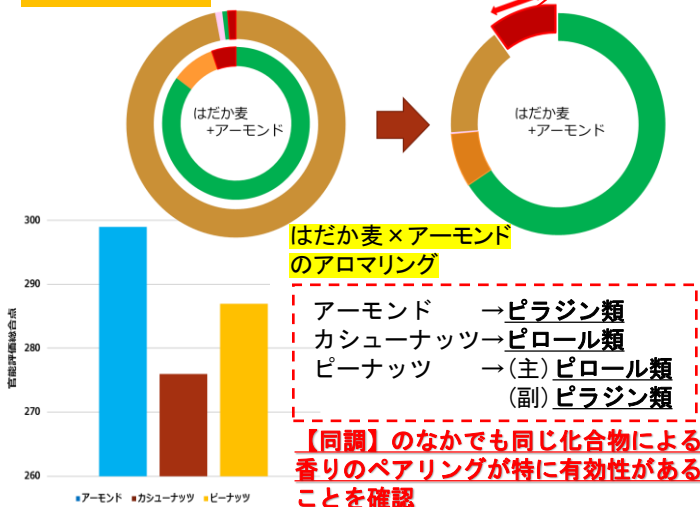
同調(同系統の香りの組み合わせ)、**抑制**(異なる香りの組み合わせ)によるペアリングを行いました。

結果

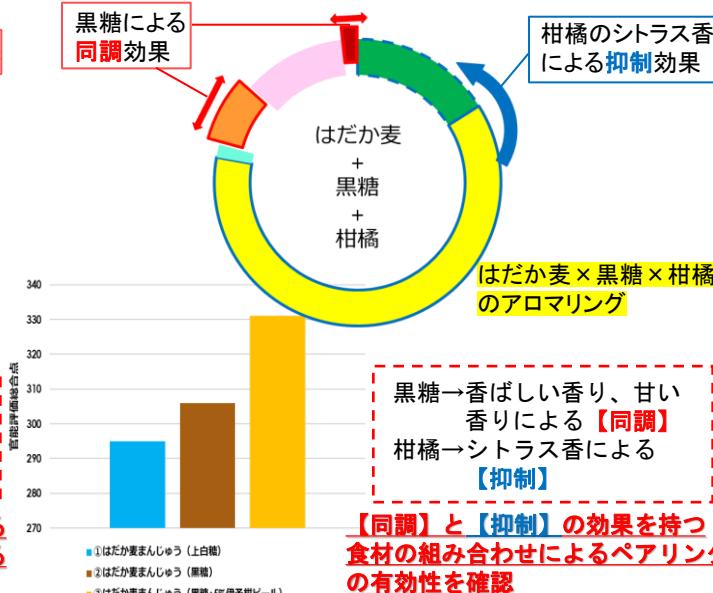
アーモンドによる**同調**効果

黒糖による**同調**効果

柑橘のシトラス香による**抑制**効果



はだか麦チュロッキーの官能評価結果



はだか麦まんじゅうの官能評価結果

POINT②

【同調】、【抑制】効果を持つ食材を組み合わせることで、グリーンな香り(アルデヒド類)が抑えられることが分かり、フードペアリング理論の有効性が検証できました。

はだか麦の香りのアロマリングを作成し、可視化しました。フードペアリングの考え方(同調、抑制)に基づき、はだか麦と相性の良い食品素材としてナッツ類、黒糖、柑橘類を選定し、官能試験を行いました。その結果、高い評価が得られたことから、はだか麦のフードペアリングによる食品素材組み合わせの探求の有効性が確認できました。