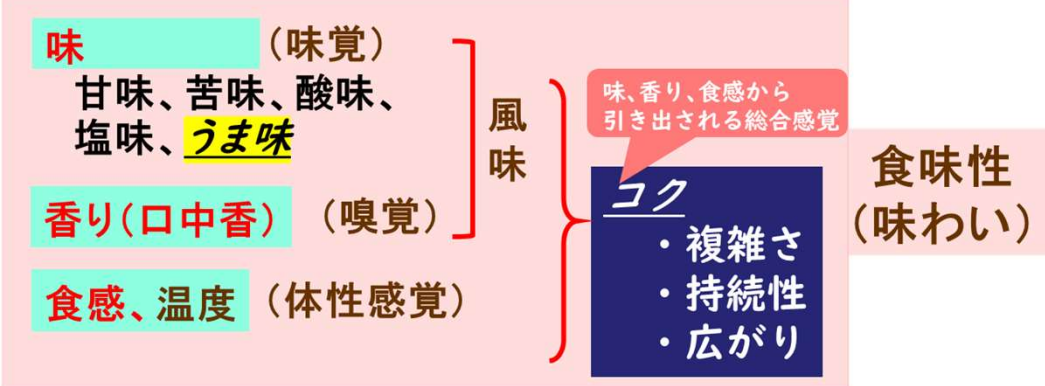


うま味とコクの関係 西村理事長 (女子栄養大学教授)

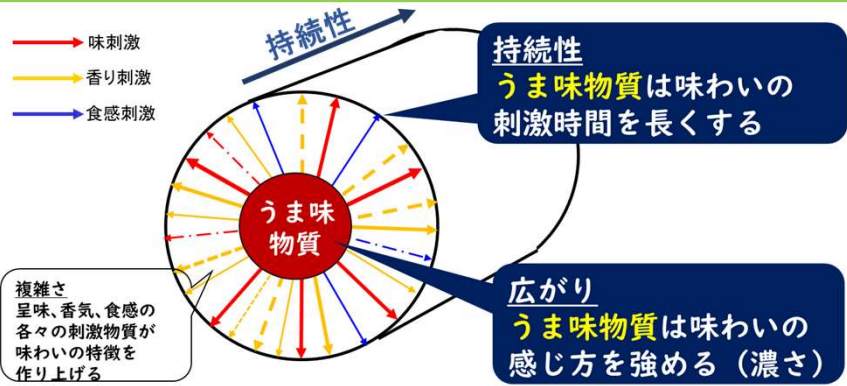


1. 食品を口の中に入れた時のおいしさを決める要因

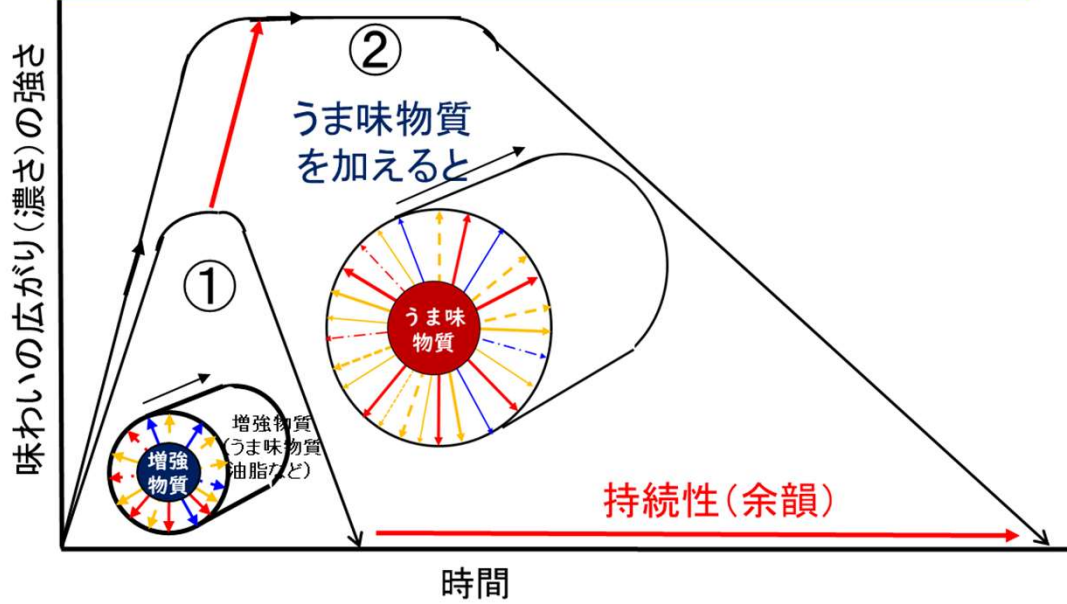


※この他、口に入れる前の視聴嗅覚、体調・食習慣・環境・価値観等により、人はおいしさを判断します

2. うま味物質でコク増強とは



3. うま味物質による広がり(濃さ)の持続性(余韻)の増強効果



- ①弱い広がり (濃さが弱い)
- ②強い広がり (濃さが強く)、長い持続性 (長い余韻) がある