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 持続性 うま味物質は味わいの 刺激時間を長くする 複雑さ 呈味、香気、食感の 各々の刺激物質が 味わいの特徴を 作り上げる 広がり うま味物質は味わいの 感じ方を強める(濃さ)

時間

- 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