



人間総合科学大学 人間科学部

# ヘルスフードサイエンス学科通信

～地域・企業と追求するおいしい×ヘルシー～

2020年

10月12日

## 1. HFS 学科の授業紹介シリーズ

### 『食品官能評価』

ヘルスフードサイエンス学科教員 本山陽子

#### ■ 「おいしさを測るには、どうしたらよいでしょうか？」

第1回目の実習では、「味わう」をテーマに、2種類のヨーグルトの甘味を比べてみました。全員一致で一方を甘いと評価しましたが、実は2つとも同じブランドのプレーンヨーグルトでした。甘味の違いはありません。違ったのは、甘いと感じたヨーグルトには、バニラの香りがついていたことでした。

ある感覚（この場合嗅覚）が他の感覚（味覚）に干渉することを、クロスモーダル効果といいます。同じ味だけど色の違うかき氷シロップで、メロン味やイチゴ味を感じるのと同じ現象です。かき氷では、視覚（色）が味覚に干渉しているのです。他にもパンやポテトチップスを食べて塩味を感じる仕組みを考えたり、温度によって紅茶の甘味が変わることなどを体験しました。人の感覚を学ぶことで、官能評価を行うための条件を考えていきます。



新型コロナウイルス感染症対策のため、試料の調製にはマスク、フェイスシールド、手袋を着用し、細心の注意を払っています。試食時は手洗いの上、十分な間隔をとって行っています。

---

## 2. 食の専門家を育成する！

### 『次世代健康食品の開発を目指して！』

ヘルスフードサイエンス学科学科長 時光 一郎

---

#### ■ 「シンポジウムで健康食品の今後の課題について発表」

「日本臨床栄養学会と日本臨床栄養協会の大連合大会（WEB 開催）のシンポジウム『多様化する高齢者の疾患予防～サプリメント（健康食品）活用と食生活』において発表の依頼を受けました。演題は、『高齢者の疾患予防・健康増進のための保健機能食品の活用と今後の課題』です。

内容としましては、現状の保健機能食品制度および訴求点や機能評価について整理し、今後の課題を考えてみました。更に長年取り組んできました緑茶カテキンの最新研究成果を紹介し、今後の応用展開についての期待を述べさせていただきました。

皆さんは『フレイル』という言葉聞いたことがありますか？加齢にともなって、身体が虚弱になっていくことを表します。脳の機能が衰え認知症の兆候が出てくることや筋肉が衰え活動しにくくなることなどが具体的な症状です。超高齢化社会を迎えた日本においては待ったなしの課題です。老化対策としては日常的な予防が重要ですので、保健機能食品をはじめとする健康食品の役割は益々重要になってくると思われます。しっかりとしたエビデンス（根拠）に基づき、美味しく日常的に摂取したくなる老化対策食品の開発に是非貢献していただきたいと考えています。



日本臨床栄養学会/日本臨床栄養協会 第18回大連合大会

【お問合せ】 人間総合科学大学 事務局広報 電話：048-749-6111 メール：admin@human.ac.jp