

〈おいしさの見える化研究〉  
QDA 法により白菜キムチのおいしさを科学的に解明  
～日本官能評価学会 2017 年度大会で発表～

東海漬物株式会社（本社：愛知県豊橋市、社長：永井英朗）漬物機能研究所は、2017 年 11 月 26 日に東京都で開催された《日本官能評価学会 2017 年度大会》において、「定量的記述分析法（QDA 法）を用いた市販キムチの評価と特徴の把握」と題し、市販キムチのおいしさの特徴について発表しました。

### 定量的記述分析法（QDA 法）とは

定量的記述分析法（Quantitative descriptive analysis、QDA 法）は、官能評価<sup>※1</sup>の手法の 1 つで、パネル<sup>※2</sup>が感じるサンプルの特徴を網羅的に調べることで、どのような特性を有しているのか？特性の強度がどのくらいか？を把握することができる方法です。QDA 法は、様々な食品の評価に用いられ、おいしさの決め手となる特徴が解明されています。QDA 法を用いることで、市販品の中でどのような特性がお客様に好まれているのかを明らかにすることや、自社商品のリニューアルで要となる特性に一層磨きをかけることが可能となります。

### 背景と目的

キムチは、日本人にとって食機会の多い漬物の 1 つとなっていますが、キムチの味の特徴が科学的に解明された例は少ないという課題がありました。そこで、キムチのおいしさを解明するため、QDA 法を用いて市販キムチを評価しました。

### 研究の概要

#### 1. パネル選抜・言葉だし・話し合い

専門パネル 8 名に、キムチ 8 サンプル（A～H）を評価してもらい、キムチのおいしさの特徴づける項目を抽出しました。

#### 2. 評価項目の決定・本評価

言葉のすり合わせを行い、評価項目を選定し、両端にアンカーのついた線尺度を用いて強度評価を行いました。評価は、日を変えて 4 回繰り返しました。

#### 3. データ集計・解析

パネル 8 名×8 サンプル×23 項目×4 回=5,888 データの解析を行い、市販キムチの味の特徴を解析しました。

## <結果>

1. キムチのおいしさを特徴づける項目として「甘味」「旨味」「ニンニクの風味」など 23 項目が抽出された
2. 統計解析の結果、「甘味」「酢酸の酸味」「唐辛子辛さ」「タレの水っぽさ」など 11 項目で有意差が見られた
3. 評価の結果、味の傾向は 4 タイプに分類された
  - A 全体の印象が鮮やかで、旨味・酸味・唐辛子辛さ・ニンニク風味が強く、甘味が少ないタイプ
  - B 赤い見た目で、唐辛子感（見た目と舌のザラザラ感）が強く、酸味・唐辛子辛さが少ないタイプ
  - C 全体の印象が鮮やかで、赤く、甘味・旨味・ニンニク風味が強く、酸味が少ないタイプ
  - D 甘味・旨味・タレの粘性が強く、酸味・唐辛子辛さが少ないタイプ

以上の結果より、QDA 法によりキムチの特徴を把握できることが確認されました。

### 用語の説明

#### ※1 【官能評価】

ヒトの感覚（視覚、嗅覚、味覚など）を用いて、商品の品質や特徴を評価すること。

#### ※2 【パネル】

官能評価において、実際にサンプルの評価を行う評価者のこと。

以上