

[野菜部門]

18. クリープメーターによる黄ニラの食感の特徴づけ

[要約]

黄ニラの葉身は青ニラよりも、歯が刺さるまでの力と噛み切る力が青ニラの半分で、シャキシャキ感と歯切れの良さが特徴である。

[担当] 岡山県農林水産総合センター農業研究所 環境研究室、野菜・花研究室

[連絡先] 電話086-955-0532

[分類] 情報

[背景・ねらい]

黄ニラは青ニラよりも食感が優れているといわれており、黄ニラのPRポイントの一つとなりうる。そこで、黄ニラの食感をクリープメーターで数値化し、青ニラと比較することで食感の良さを明確にする。

[成果の内容・特徴]

1. 黄ニラは青ニラと比較した官能評価において、歯切れがよく、シャキシャキ感が強いとした回答者が多かった（データ省略）。
2. 歯が刺さるときのかむ力を示す破断荷重と、歯で噛み切るときのかむ力を示す最大荷重は、葉鞘部では、黄ニラは青ニラとで明瞭な差はないが、葉身部では1/2程度低い（図1）。
3. 歯が刺さるときのポイントを示す破断歪率は、葉身部では、黄ニラは青ニラと明瞭な差はないが、葉鞘部では黄ニラのほうが高い（図1）。
4. 黄ニラと青ニラの比較で食感に大きな差がみられた葉身部の食感をクリープメーターの測定結果を用いることで、視覚的な食感の特徴づけが可能である（図2）。

[成果の活用面・留意点]

1. 供試した試料は、調理していない状態のものを用いた。
2. 本成果は、クリープメーター（RE2-33005B）による測定結果である。
3. クリープメーターにおける切断用の刃は、切断試験用カッターを用いた。
4. 岡山県の地域特産ブランドである黄ニラのPRに活用できる。

[具体的データ]

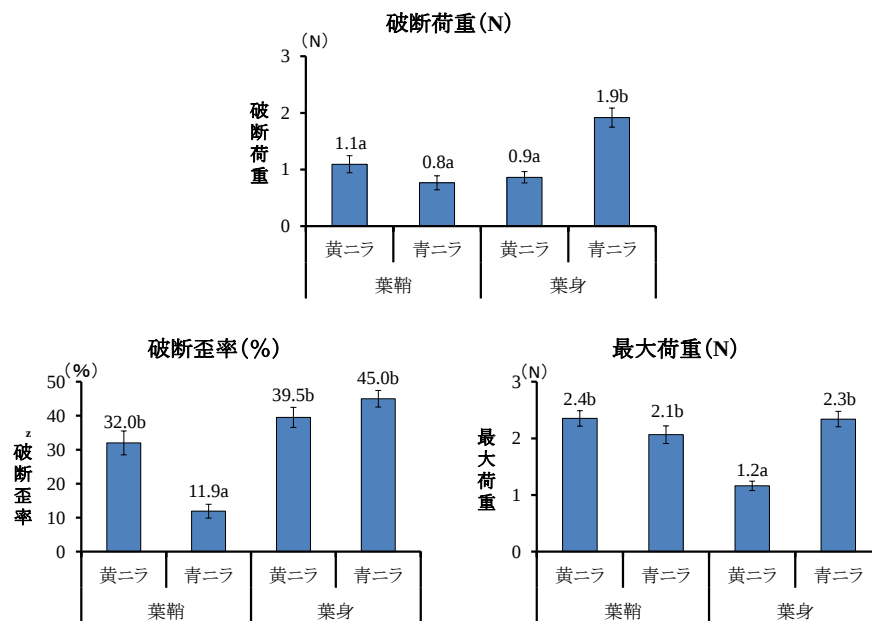


図1 クリープメーター測定結果（異なるアルファベット間で5%レベルで有意差あり）
^z 破断歪率＝破断変形（mm）÷サンプルの厚さ（mm）×100

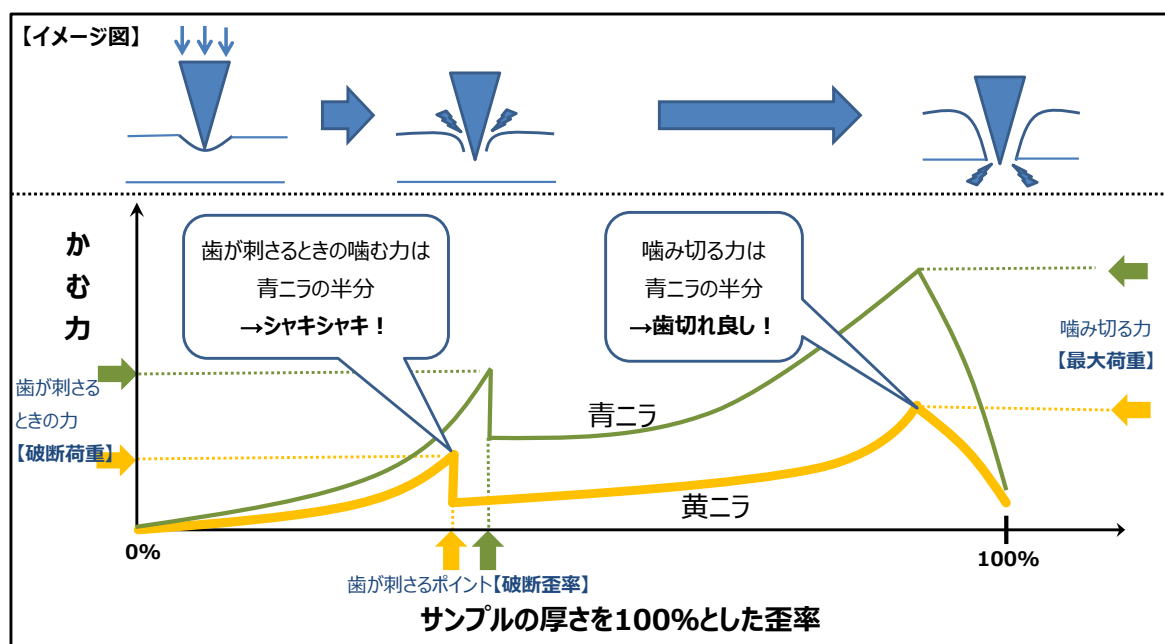


図2 クリープメーター測定結果を用いた黄ニラ葉身部の食感の特徴づけ

[その他]

研究課題名：味覚センサを用いた県産野菜の味の視覚化手法の開発

予算区分：県単（外部知見活用型・産学官連携研究事業）

研究期間：2013～2015年度

研究担当者：鷺尾建紀、藤原宏子、岡 修一

関連情報等：[平成25年度試験研究主要成果、59-60](#)