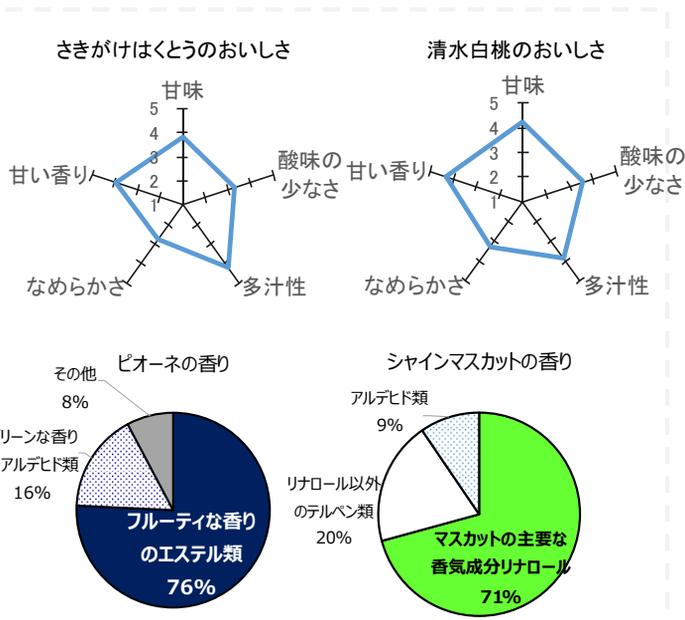


岡山県産モモ、ブドウの味・食感・香りの特長の視覚化



官能評価値と機器分析値を用いて、味、食感、香りを数値化する手法を開発しました



上：モモのおいしさの特長
下：ブドウの香りの特長

開発のねらい

岡山県で生産されるモモとブドウは、良食味で市場から高い評価を得ています。さらなるブランド力向上のために、そのおいしさを機器分析値による客観的な数値で示す手法を開発し、品種ごとの特長の視覚化に取り組みました。

新技術の概要

- モモとブドウの味（甘味、酸味、濃さ等）、食感（なめらかさ、多汁性、硬さ、皮離れの良さ等）、香り（甘い香り等）の官能評価を機器分析で客観的に表すことができる手法を開発しました。
- 数値化した特長をグラフ化することで、品種によるおいしさの特長を消費者に分かりやすく示すことができます。

活用場面

数値化したデータは、岡山県産モモ、ブドウをPRするためのパンフレット等に活用できます。より消費者に伝わりやすいPRが可能となるため、さらなる販売促進が見込まれます。