

味覚センサの世界

ご購入はこちら

都甲 潔

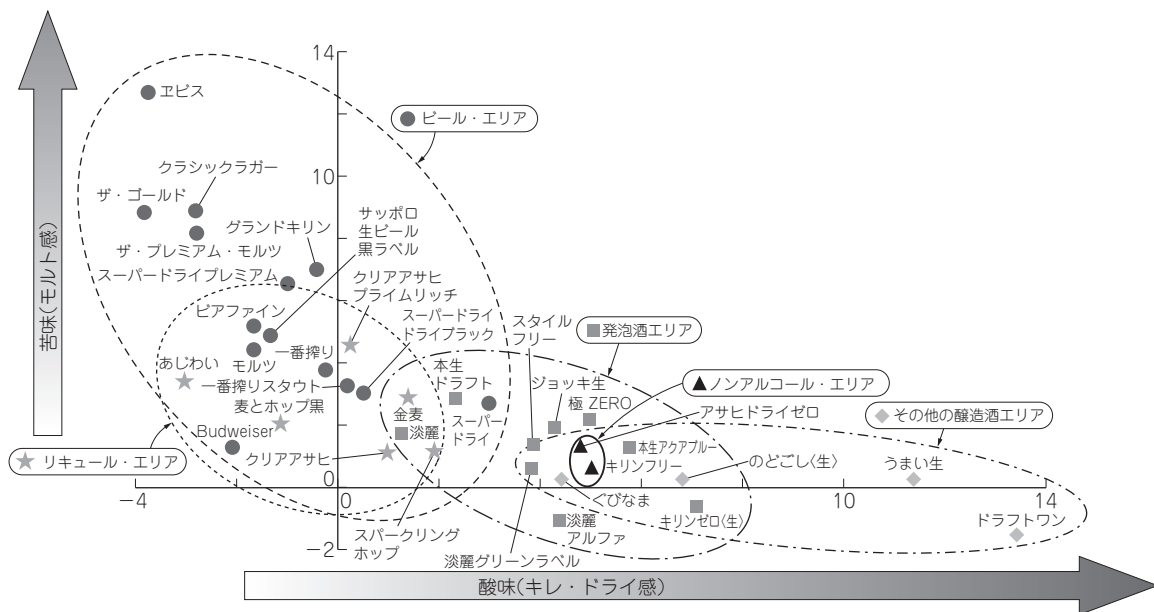


図1 ビール系飲料の味を数値化する

ビール(基準量以上の麦芽を使用), 発泡酒(麦芽の使用量がビールの基準より低いもの), その他醸造酒(第3のビール=麦芽を使わない発泡性酒類), リキュール(第4のビール=発泡酒に麦の蒸留酒を加えたもの), ノンアルコール・ビールの苦味(モルト感)と酸味(キレ・ドライ感)を計測した。味香り戦略研究所提供

味覚センサは、既にビール、発泡酒、日本酒、焼酎、ワイン、ジュース、牛乳、ヨーグルト、ミネラル・ウォーター、お米、パン、お菓子、肉類、魚介類、餃子、野菜類、果物、だし、スープ、緑茶、コーヒー、調味料、味噌、しょうゆなど数多くの食品の味の数値化や品質評価に使われています注1。

味を見る

● 計測事例 1…ビールの味

ビール、発泡酒、新ジャンルの醸造酒(第3のビール)

ル)/リキュール(第4のビール)、ノンアルコール・ビールの味を図1に示します。苦味(モルト感)と酸味(キレ・ドライ感)の軸で分類しています。

図を見ると、昔からある「エビスビール」のようなオールモルト・タイプは、苦味が強いことが分かります。それが、1987年に登場した「アサヒスーパードライ」から、苦味を抑制し、酸味のキレとドライ感を持たせた辛口ビールが増えてきたのです。その後登場した発泡酒や第3のビールはさらに苦味が抑えられる傾向にあります。

リキュールは苦味の少ないビール領域に、ノンアルコール・ビールは発泡酒の味のカテゴリに位置しています。

また、世界の一般的なビールを測定した結果、日本のビールの占める味の位置と大きな差がないことが判

注1: 固形食品の場合、水を加え、ミキサーで粉砕し、液状にして計測を行う