



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

11月24日号

1. 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

■「話題のチーズケーキを官能評価」

おいさを測るには、どうしたらよいでしょうか。『食品官能評価』では、人の五感（視覚、嗅覚、味覚、触覚、聴覚）を利用して食品を評価する、官能評価を学びます。

今回は、いま話題のチーズケーキを、三点識別法という手法を使って官能評価をしました。統計学的検定を行ったところ、危険率 5%で、A社のチーズケーキはB社のものに比べて、甘く、旨味があり、なめらかで、やわらかく、しっとりして、くちどけがよく、おいしいという結果になりました。（あくまで受講者の評価です。なお、危険率 5%とは、同じ評価を 100 回やったら 5 回、つまり 20 回に 1 回は間違った結果になる可能性があることを意味しています。）さて、このチーズケーキはどこの会社のものでしょうか？

食品官能評価では、こんな楽しい授業もしております。



試料を換える時は、水を飲んで口の中をリセットします。

2. 食の専門家を育成する 『ベトナム栄養研修ツアー』

ヘルスフードサイエンス学科教員 宮聡子

■ 「東京健康科学大学ベトナムとの交流」

本学は、ベトナムにある「東京健康科学大学ベトナム」と事業提携校として深く交流があることもあり、希望者は2年に1度実施される「ベトナム栄養研修ツアー」に行くことができます(今後の実施は新型コロナウイルス感染の程度によりますが)。

この1週間ほどのツアーの間に訪問する場所は多彩です。2年前の研修ツアーでは、Blue Butterfly ハノイ料理教室でフルーツカービングを習ったり(写真①②)、ハム・ソーセージ工場を見学したり(写真③)、市場で買い物したり(写真④)しました。また、将来に同じような夢を持つ現地の学生とも情報交換をして交流を深め(写真⑤)、今後も連絡を取り合おうと、連絡先を交換していました！



写真①



写真②



写真③



写真④



写真⑤

【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