

3. 焙煎方法の違いがコーヒーのにおいに与える影響

島村綾、○徳田愛華、小関陽子、小泉昌子、佐藤吉朗、峯木真知子

(目的)コーヒーの焙煎法の違いには、直火型、半熱風型、熱風型の焙煎機があり、この風味の違いは明らかではない。そこで、直火焙煎、熱風焙煎による短時間加熱、長時間加熱で調製したコーヒー液を用い、そのにおいを時系列評価による TDS 法を用いて検討した。

(方法)同じコーヒー豆による焙煎方法の異なるコーヒー液を株式会社ドトールに依頼した。試料の濃度は $\text{brix} \times 1.5$ を用い、温度による違いを避けるために室温で用いた。メディア・アイ製 J-SEMS TI・TDS システムを用い、パネルは本学女子学生 10-11 名で、試料 15mL を用い、60 秒間測定した。においの感覚属性は 5 属性を用いた。採点法による嗜好型官能評価も行った。コーヒーのにおいは、GC-MS を用いて計測した。(結果) 直火焙煎試料のにおいでは、短時間加熱試料は飲む前よりアーモンド・ナッツの香りを有意に感じ、その後酸っぱい香り、焦げた匂い、カラメル、甘い香りの順ににおいを感じた。長時間試料では、始めに甘い香りを有意に感じ、その後にアーモンド・ナッツの香り、焦げた匂いを感じている。熱風長時間加熱試料では、始めに酸っぱい香りが有意に感じられ、後味に焦げたにおいを感じている。どの焙煎においても、酸っぱいにおいは有意に感じられていた。GC-MS 分析の結果、熱風焙煎・短時間加熱試料は熱風焙煎・長時間加熱試料に比べチョコレート様の香りである 2-メチルフランが多く検出された。

The flavor characteristics of coffee by different roasting methods using Temporal Dominance of Sensations (TDS)

官能評価

Sensory Evaluation

コーヒー

Coffee

焙煎方法

Roasting methods

質量分析計付きガスクロマトグラフ

GC-MS

TDS 法

Temporal Dominance of Sensations