

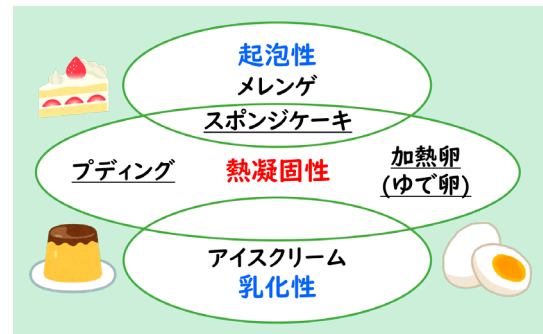
調理科学的アプローチによるタマゴのおいしさの提案

キーワード

調理科学, 鶏卵, 熱凝固性, 起泡性, 乳化性, 食品組織学, 官能評価

研究内容

鶏卵は優良な栄養食品であり、年間を通して価格が安価に安定しているため、食生活に欠かせない食材です。しかし、多種多様な食や嗜好が求められる現代は、従来のタマゴの食べ方に加えて、「新たなタマゴのおいしさ提案」も必要であると考えています。タマゴのおいしさ研究所¹⁾では、鶏に与える餌や鶏の年齢・種類が異なる場合に、その鶏が産むタマゴの特徴を卵質測定装置等により捉え、どのような調理への利用が適するかを研究しています。さらに、タマゴの保存期間や温度の違いにより、そのタマゴ料理のおいしさに違いがあるか官能評価より捉えることや、ゆで卵の殻のむきやすさに影響する因子を顕微鏡観察より捉えること等も実施しています。このように、タマゴの調理やおいしさに関して、幅広いアプローチで取り組み、タマゴの特徴に適した調理品や、調理品に適したタマゴを提案します。



タマゴの3大機能(調理特性)

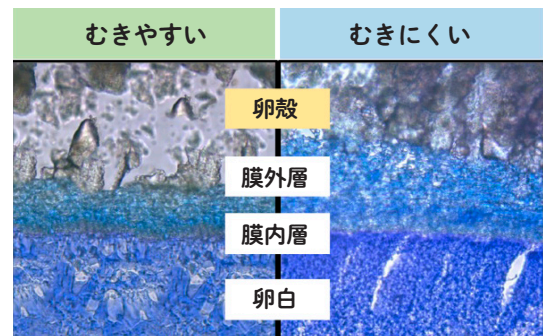
関係論文, 特許・著作物等の知財情報, 連携の実績

- ・小泉昌子・峯木眞知子「鶏種および鶏の週齢の違いがその産卵した卵の品質および調理特性に与える影響」日本家政学会誌, 2021
- ・小泉昌子・峯木眞知子「イソマルトオリゴ糖添加飼料を給与した鶏の産んだ卵の調理特性および嗜好性」日本家政学会誌, 2020
- ・小泉昌子・島村綾・重村泰毅・峯木眞知子「珊瑚末添加飼料を給与した鶏が産んだ卵の調理特性」日本家政学会誌, 2018
- ・2019年度(一財)旗影会研究助成「週齢の異なる鶏の産んだ卵の食味特性」
- ・2019年度(一財)東洋水産財団学術奨励金「鮪節出汁の食味特性」

・注1) キューピー(株)との共同研究講座として2021年度に設置。卵のコクと風味に関する成分の分析とおいしさの解明を主テーマに基礎的な研究を行い、その成果をわかりやすく消費者に発信しています。

社会連携・産学連携の可能性

タマゴの調理特性やおいしさに関して、食品物性学, 食品組織学, 官能評価等の分野よりアプローチする共同研究が可能です。タマゴのおいしさ研究所ではタマゴの消費促進や正しい知識普及のため、メールマガジンおよびYouTube「ぎゅっと!タマゴ」を配信しています。



光学顕微鏡像によるむきやすいゆで卵の断面観察