

# 「官能検査について」

## 野菜がおいしい鍋スープの官能検査

**寄せ鍋の素の官能検査結果**


実施期日:平成26年6月25日  
 サンプルの数: 2  
 パネラーの人数: 22 (男: 8名、女: 14名)  
 検査品にたいし調剤し試食  
 検査食品: 検査品—寄せ鍋の素① 200g  
 比較品—寄せ鍋の素② 200g  
 検査理由: 新規開発を検討するため  
 評価: 目視評価を以下の数字に換算  
 悪い: 1、やや悪い: 2、普通: 0、やや良い: 1、良い: 2

官能検査用紙

サンプル/パネラー	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
この商品を購入したいか①	2	3	3	1	3	2	2	2	3	2	2	2	2
購入する際最も重視する項目は?②	1	1	1	1	3	1	2	1	1	1	1	1	1

寄せ鍋にしたものについて

項目	検査品	比較品
外観	0	0
香り	0	0
スープのどごし	0	0
味	0	0
総合	0	0



好み順位和

項目	検査品	比較品
好み順位和	1	1

参考: クレーマーの順位検定  
 サンプルの数: 2  
 パネラーの人数: 22  
 の場合、好み順位和が 26 ~ 38 の範囲内であれば、統計的有意差はない。

※1 この商品を購入したいか?  
 1=購入したい 2=たまたま 3=購入しない  
 ※2 購入する際最も重視する項目は?  
 1=味 2=価格 3=メーカー/ブランド 4=量 5=その他



▲寄せ鍋の素の官能検査結果

商品管理室では、エコーマーク品や全農ブランド品の品質管理について、様々な検査を行っています。食品については、「理化学検査」と呼ばれる、測定機器を使った検査で、窒素、酸度、塩分濃度、粘性、糖度などを調べたり、「微生物検査」では、一般生菌、かび、大腸菌などの菌について測定を行ったりします。

このような機械的な検査ばかりではなく、さらに人間の感覚「見る、触れる、味わう、匂いをかく」を使っての検査も行っています。食品は、品質の条件に、「おいしさ」が含まれるからです。「おいしい」と感じるのは、人間ですから、外観、品質、保存安全性、風味や嗜好の適・不適などを人間が判定するのです。この方法を「**官能検査**」と呼びます。



▲理化学検査 (窒素分を測定しているところ)

▲微生物検査

### 官能検査には、「分析型官能検査」と「嗜好型官能検査」があります。

- ・「分析型官能検査」は、甘みの強さや香りの強さなどを、人間の感覚をもとに識別する方法です。
- ・「嗜好型官能検査」は、おいしさや、コクなどを、人間の感覚や感情に尺度をつけて調べる方法です。「旨み」や「コク」は、いろいろな要素が集まって感じる感覚なので、分析機器では測ることができません。

### 商品管理室では、おもに「嗜好型官能検査」を行っています。

検査方法は、調べる食品の外観・色・味・香り・好みなどに対して複数のパネラー（判定者）に順位をつけてもらい（順位法）判定します。

### 解析には、「クレーマーの検定」を用います。



「クレーマーの検定」とは、クレーマーという人が提唱した統計的手法です。パネラーが順位をつけたときに、数種類の試料の間に有意な差があるかどうかを検定する方法です。とても難しく書きましたが、簡単に言うと、官能検査とは、開発する商品や見直しをする商品を実際を使ってみたり、調理して食べて、感想を聞くということです。他の商品と比べてみる場合が多く、2点が3点で比較します。この検査で合格するまで、何度も見直しをします。検査には人間の感覚も重要視しているのです。

◀官能検査風景  
食品の外観や色なども判定するので、部屋の蛍光灯なども決められています。