

味覚分析結果報告書

一般社団法人 日本生ハム協会 様



株式会社 食テック
理化学分析センター

計量証明事業登録試験所 神奈川県第192号
〒216-0012 神奈川県川崎市宮前区水沢1-1-1 2F
TEL (044)750-8921 FAX (044)750-8990

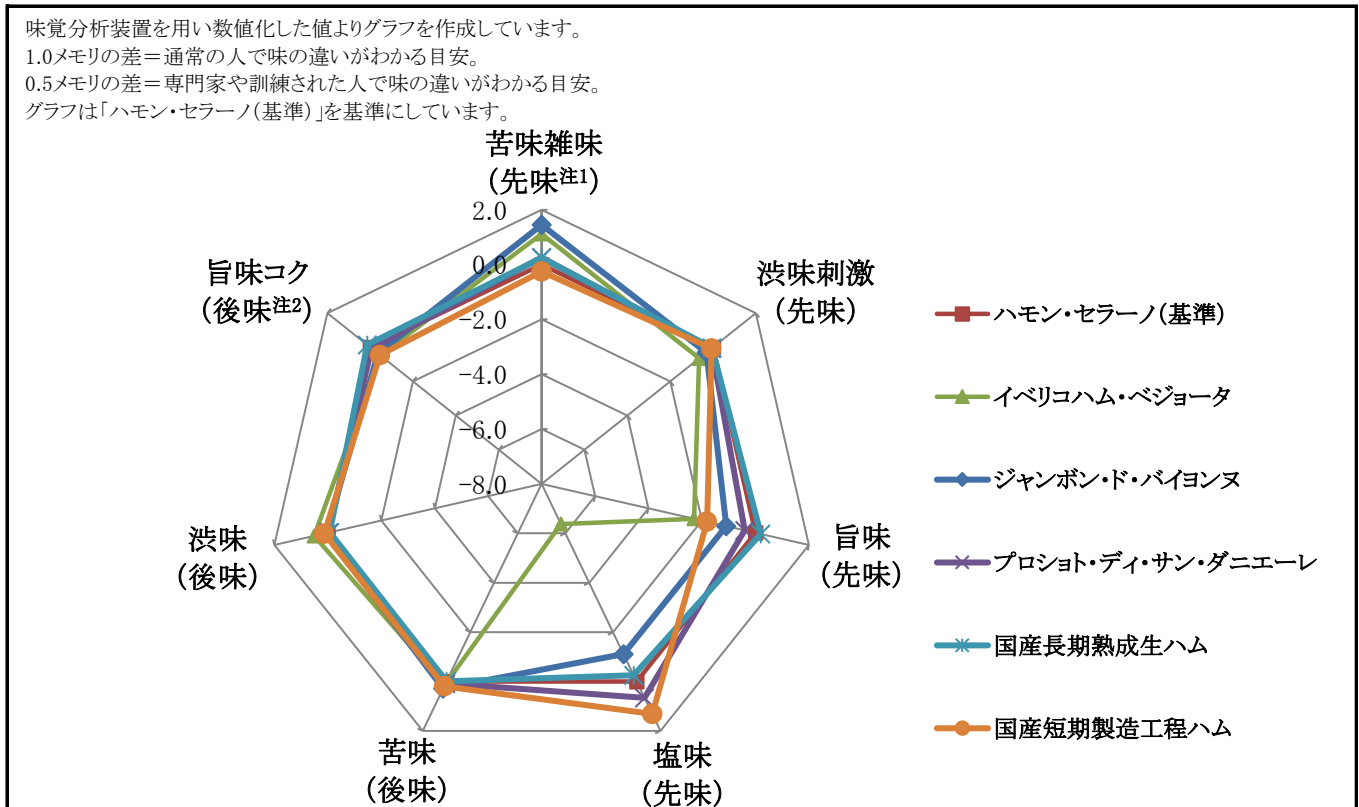


貴社より御依頼のありました検体の検査結果を下記の通りご報告致します。

記

検体受領日	2020年11月14日	試験実施期間	2020年11月16～17日
結果報告日	2020年12月4日	試験実施場所	神奈川県川崎市宮前区水沢1-1-1 2F
比較対象試料名	1.ハモン・セラーノ(基準)		
検査試料名	2.イベリコハム・ベジョータ、3.ジャンボン・ド・バイオンヌ、4.プロシヨット・ディ・サン・ダニエーレ、5.国産長期熟成生ハム、6.国産短期製造工程ハム		

結果



注1) 先味とは口に入れた(食べた)瞬間の味覚を表しています。注2) 後味とは飲み込んだ後に広がる味覚を表しています。
備考: 生ハムの種類や前処理方法等によって別の測定では異なる結果となることがありますのでご了承願います。

所見

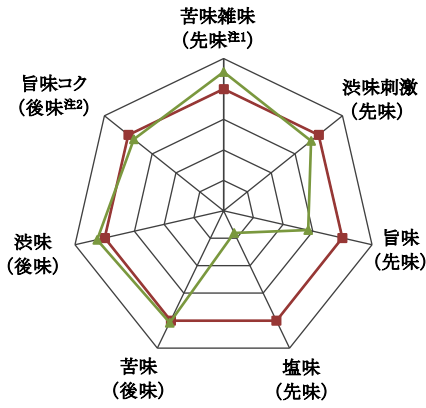
- 味覚分析結果より、苦味雑味と旨味、塩味に差が見られました。渋味刺激と渋味にわずかな差が見られますが、通常の人では味の違いが分からない程度の差であり、専門家や訓練された人で味の違いが分かる程度の差です。その他の味に差は見られませんでした。
- 2.イベリコハム・ベジョータと、3.ジャンボン・ド・バイオンヌは、1.ハモン・セラーノ(基準)と比較して、苦味雑味が強く、旨味と塩味が控えめであることが分かりました。喫食時には、先味の旨味と塩味が控えめで苦味が強いいため、あっさり控えめながらも、複雑さを感じる事が推測されます。
- 4.プロシヨット・ディ・サン・ダニエーレと、5.国産長期熟成生ハムは、1.ハモン・セラーノ(基準)と比較して、各味に通常の人で味の違いが分かる程度の差は見られず、1と似たような味の印象を受けることが推測されます。
- 6.国産短期製造工程ハムは、1.ハモン・セラーノ(基準)と比較して、旨味が控えめで、塩味が強いことが分かりました。喫食時には、先味の旨味が控えめであっさりとしている分、先味の塩味を強く感じる事が推測されます。

味覚分析結果報告書

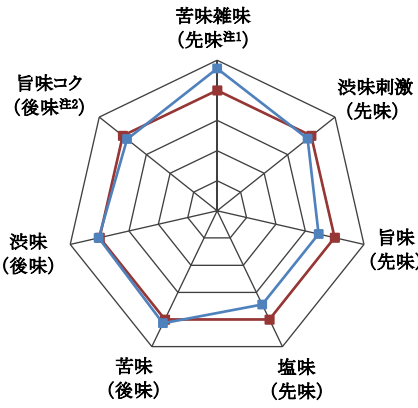
補足データ1

味覚分析装置を用い数値化した値よりグラフを作成しています。 —■— ハモン・セラーノ(基準) —▲— イベリコハム・ベジュータ
 1.0メモリの差=通常の人で味の違いがわかる目安。 —◆— ジャンボン・ド・バイヨンヌ —×— プロシヨット・ディ・サン・ダニエーレ
 0.5メモリの差=専門家や訓練された人で味の違いがわかる目安。 —*— 国産長期熟成生ハム —●— 国産短期製造工程ハム
 グラフは「ハモン・セラーノ(基準)」を基準にしています。

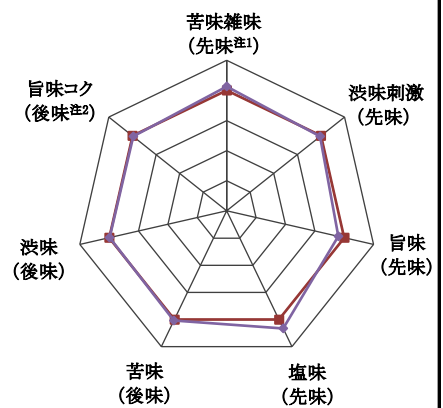
イベリコハム・ベジュータ



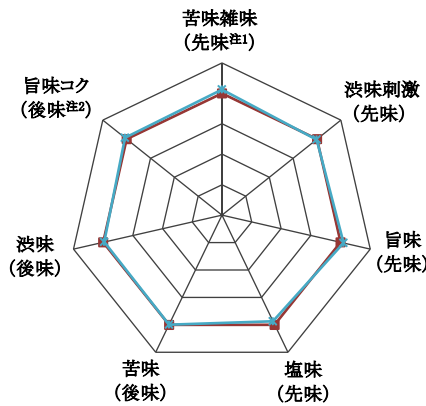
ジャンボン・ド・バイヨンヌ



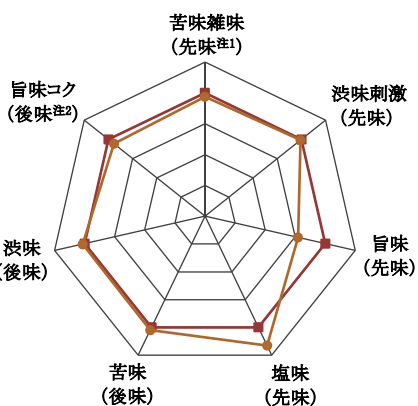
プロシヨット・ディ・サン・ダニエーレ



国産長期熟成生ハム



国産短期製造工程ハム



注1) 先味とは口に入れた(食べた)瞬間の味覚を表しています。 注2) 後味とは飲み込んだ後に広がる味覚を表しています。
 備考: 生ハムの種類や前処理方法等によって別の測定では異なる結果となることがありますのでご了承ください。

味覚分析結果報告書

補足データ2

味覚分析装置を用い数値化した値。

数値1.0の差＝通常の人で味の違いがわかる目安。

数値0.5の差＝専門家や訓練された人で味の違いがわかる目安。

結果

試料名	酸味 (先味)	苦味雑味 (先味)	渋味刺激 (先味)	旨味 (先味)	塩味 (先味)	苦味 (後味)	渋味 (後味)	旨味コク (後味)
ハモン・セラーノ (基準)	-	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
イベリコハム・ベジータ	-	1.12	-0.65	-2.30	-6.38	0.15	0.51	-0.47
ジャンボン・ド・ バイオンヌ	-	1.45	-0.31	-1.09	-1.11	0.28	0.06	-0.36
プロシヨット・ディ・サン・ ダニエーレ	-	0.26	-0.07	-0.40	0.66	0.08	-0.03	-0.07
国産長期熟成生ハム	-	0.25	-0.04	0.20	-0.25	-0.01	-0.07	0.14
国産短期製造工程 ハム	-	-0.25	-0.07	-1.81	1.31	0.19	0.13	-0.46

-:解析の結果、識別不能となった項目です

備考:生ハムの種類や前処理方法等によって別の測定では異なる結果となることがありますのでご了承願います。

数値は相対評価であり、「ハモン・セラーノ(基準)」を基準に算出された値になります。