

研 究 結 果 報 告 書

日本と台湾におけるマヨネーズ製造プロセスの比較研究と機能性を付与した新製品の開発

所属：東海大学 食品科学科

役職：准教授

氏名：何 若瑄

①研究の目的

本研究の目的は、台湾市場におけるマヨネーズまたはマヨネーズタイプの調味料の、消費者調査及び中鎖脂肪酸の機能性を付与したマヨネーズの開発である。

②研究活動の内容

本研究は機能性食品素材である「中鎖脂肪酸」の文献収集と台湾のマヨネーズタイプ調味料の市場調査と分析、および中鎖脂肪酸を添加したマヨネーズまたはマヨネーズタイプの調味料商品の実用化の検討である。

③特に、海外出張（日本を含め）した場合は、海外での具体的な研究活動

日本と台湾のマヨネーズ製品研究に携わる研究者を訪問し、マヨネーズ生産ラインについて研究を実施し、実際の製造パラメーターと重要な管理点を十分に確認・理解することができた。さらにマヨネーズ製品に関する国際セミナーへ参加して、世界のマヨネーズ商品における今後のトレンドを把握した。

④研究を通じて発見・解明された内容

1. 第 65 回日本食品化学工学大会、国際たまごシンポジウム 2018 に参加し、日本の卵製品研究のトレンドを理解し、世界中の多くの専門家たちと交流できた。
2. 研究結果から、台湾の消費者は日本の消費者に比べて、機能性食品に対する需要と認知度が高いことが明らかになった。また、中鎖脂肪酸の栄養生理機能は新たな分野で解明が進んでおり、新しい可能性について研究されていることも調査から明らかとなった。
3. 台湾で機能性が付与されているマヨネーズ関連調味料の市場調査から、「定期的によく購入する」は 13.0%、「時々購入する」は 43.1%であり、機能性表示食品の摂取経験があるのは全体の 91.3%となっていた。また機能性食品の支持度は、「摂取したことはないが、今後摂取してみたい」が 54.4%と、日本に比べて機能性食品に興味関心があり、認知度も高いことが伺えた。また台湾の消費者が機能性食品を摂取する目的は、アンチエイジング効果や抗酸化機能よりも、視力健康効果や血糖調節機能の方が注目されていることが明らかとなった。

⑤研究を通じて見えた課題

台湾のマヨネーズ市場は加工技術や食材利用において改善の余地がまだ多くある（中鎖脂肪酸の食品利用含む）ことが判った。また、消費者の健康意識の認知性が高いこと、今後迎える高齢化社会に応じて、台湾の機能性マヨネーズは成長することが期待できる。日本のマヨネーズ製造・加工技術に手本とし、機能性を持つ台湾風味のマヨネーズを開発するとともに、中鎖脂肪酸などの新しい健康食材の応用とマヨネーズ開発のための技術改善、健康効果の評価を目指したい。

口頭発表（題名・発表者名・会議名・日時・場所等）

題名: The effect of medium-Chain fatty acid on rheological properties and color difference of functional low-fat mayonnaise

発表者名: Hsu Heng-I, Lee Tan-Ang, Ho Jou-Hsuan

会議名: 日本食品科学工学会第65回大会

日時: 2018.08.22-24

場所: 東北大学

論文（題名・発表者名・論文掲載誌・掲載時期等）

Application of medium-chain triglycerides for low-fat mayonnaise and its Physicochemical properties・12月投稿予定

書籍（題名・著者名・出版社・発行時期等）