

# 実務における官能評価の留意点

## ～試験計画・パネル管理・用語選択・データ解析・事例～

発刊：2013年3月・定価：62,700円(税込(消費税10%)) 体裁：B5判ソフトカバー 240頁

### 【執筆者一覧(敬称略)】

- |                              |                   |
|------------------------------|-------------------|
| ●小塚 彦明 (食品評価技術研究所)           | ●矢田 幸博 (花王(株))    |
| ●久留戸 真奈美((株)エフシージー総合研究所)     | ●上田 玲子 (日本水産(株))  |
| ●後藤 昌英 (カフェ ラヴニール)           | ●谷口 雄三 (谷口技術士事務所) |
| ●跡部 昌彦 (ポッカサッポロフード&ビバレッジ(株)) | ●喜多 純一 ((株)島津製作所) |
| ●熊王 康宏 (静岡産業大学)              | ●高橋 伸彰 (森永製菓(株))  |
| ●春原 吉美 (P&Gイノベーション合同会社)      | ●蜂須賀 祥子(小川香料(株))  |
| ●岩田 基数 (大日本住友(株))            | ●野々村 美宗(山形大学)     |
| ●吉岡 昌美 (徳島大学大学院)             | ●日野出 大輔(徳島大学大学院)  |
| ●牛腸 ヒロミ (実践女子大学)             | ●児島 愛 (実践女子大学)    |
| ●小野 信夫(特許業務法人 小野国際特許事務所)     |                   |

官能評価試験の事例(食品・化粧品・医薬品・口臭・手触り…etc)も確認しながら、何をすべきか理解できる1冊！

### 各官能評価手法の特徴と比較

分析評価型と嗜好型の違いはなにか？それぞれの評価手法の目的と注意点は何か？

### 官能評価試験計画における留意点

各部門がどのように連携・流れで進めるべきか？

### 被験者選択・管理における考え方について

評価に影響及ぼす要因とは？被験者抽出のため手法とは？

### 評価用語の設定や評価尺度の妥当性およびバラツキを少なくする注意点とは

用語設計時の注意点(誰が？何を？どんな用語で？誰に伝えるのか？)  
バラツキの留意点(試料の状態は？、設備・環境の状況は？)

### 官能評価データ解析時の統計処理のポイント

Excelを利用した解析手法は？どのような統計手法を利用すべきか？

### 特許利用における官能評価の留意点

官能評価の特許出願上で留意すべきポイントとは？

### 品質管理における外観検査を行う上でのポイント

どのようにして検査のあいまいさに対処すべきか？検査員の教育をどうすべきか

### マーケティングにおける官能評価の位置づけと商品開発への応用について

官能評価試験のから商品等のブランド化をどのように考えていくべきか？

★ 詳細については、裏面もしくはホームページをご覧ください！ [www.johokiko.co.jp/publishing/BA130306.php](http://www.johokiko.co.jp/publishing/BA130306.php)

★書籍申込書 FAX：03-5740-8766、または、→<http://www.johokiko.co.jp> にて

- (書籍申し込み要領)  
 ◎右記記入の上、FAXでお申込を承ります。  
 FAX:03-5740-8766まで！  
 ◎お申込書を確認次第、書籍、請求書および振込要領をお送りいたします。  
 ◎未発刊の書籍をお申込の場合、申込書を確認次第、受領書をお送りいたします。  
 発刊時に弊社より書籍、請求書および振込要領をご送付いたします(送料は弊社負担)  
 ◎お支払いは請求日翌月末日までに、銀行振込にてお願いいたします。原則として領収証の発行はいたしません。  
 ◎振り込み手数料はご負担ください。  
 ★<http://www.johokiko.co.jp/>  
 の申込みフォームからも承ります！

書籍名	HP	【BA130306】	冊数
実務における官能評価の留意点 書籍			
住所〒	会社名		
所属部課・役職等	TEL	FAX	
E-MAIL	申込者名	上司役職・氏名	
<input type="checkbox"/> ご案内をご希望の場合は今後の案内方法にレ印を記入下さい(複数回答可) <input type="checkbox"/> e-mail <input type="checkbox"/> FAX <input type="checkbox"/> 郵送			

ご連絡頂いた、個人情報は弊社商品の受付・運用・商品発送・アフターサービスのため利用致します。今後のご案内希望の方には、その目的でも使用致します。今後のサービス向上のため「個人情報の取扱に関する契約」を締結した外部委託先へ、個人情報を委託する場合があります。個人情報に関するお問合せ先policy@johokiko.co.jp

## 構成及び内容

### 第1章 官能評価の概要

1. 官能評価の定義と目的
2. 官能評価の標準化への動き
3. 官能評価の実験で大切なこと  
3.1 実験環境 3.2 サンプル 3.3提示
4. 味わい方
5. パネル
6. パネル管理  
6.1 パネルの確保 6.2 維持管理 6.3 嗜好型パネル
7. ことば(評価用語)
8. 試料の評価法  
8.1 独立評価 8.2 比較評価
9. 評価の妥当性
10. マーケティングの知識と官能評価の学び  
10.1 マーケティングの知識 10.2 官能評価の立ち位置  
10.3 官能評価の学び方

### 第2章 様々な官能評価手法の特徴とその選択

1. 分析評価型官能評価法と嗜好方官能評価法の違いについて
2. 試験法について  
2.1 精神物理的方法 2.2 実験美学的的方法(評定法) 2.3 テスト法
3. 生理学的方法について

### 第3章 官能評価における被験者選択、管理について

1. 試験実施に影響する課題について
2. 被験者の選出における集落化、層別という2つの考え方
3. 被験者の特性の違いによる評価試験への影響について
4. 評価基準作りについて
5. 美白化粧品評価の為の被験者選択について

### 第4章 官能評価試験計画のポイント

1. 官能評価試験計画  
1.1 評価の目的を明らかにする 1.2 評価方法を定める  
1.3 評価条件と評価手順を決める 1.4 官能評価スケジュール
2. 官能評価試験の留意点  
2.1 実使用評価の重要性  
2.2 専門評価パネルの重要度と評価尺度の共有  
2.3 官能評価情報の見える化  
2.4 評価参考品の選択

### 第5章 官能評価における評価用語選択と評価実施時の留意点

1. 官能評価のプロセス
2. 評価用後の設計  
2.1 評価用後の設計における留意ポイント 2.2 評価用語の概要  
2.3 評価用後の設定 2.4 評価尺度
3. 官能評価実施の留意点(バラツキを少なくするポイント)  
3.1 試料(サンプル)の調整 3.2 評価設備と環境

### 第6章 官能データの分析・解析のポイント

1. 官能評価データ解析における統計用語および必要な知識  
1.1 官能評価データの性格 1.2 統計処理の種類と目的
2. Excelを利用したデータの解析方法  
2.1 Excelの基本機能で行える統計処理  
2.2 Excelアドインソフトで行う多変量解析

### 第7章 品質管理と外観検査

1. 外観検査の課題と品質管理の役割
2. 外観検査におけるバラツキの問題と対処  
2.1 あいまいさの問題と対処 2.2 外観検査のあいまいさの品質管理
3. 外観検査院の教育・訓練  
3.1 外観検査院の教育・訓練の基本 3.2 多能工化の推進

### 第8章 官能評価と機器分析データの考え方

#### 第1節 機器使用者の考え

1. 官能評価と機器分析それぞれの特徴
2. 機器部分席データをとる目的  
2.1 官能評価データの裏づけ  
2.2 微細な差の検出  
2.3 官能評価データの応用  
2.4 多試料の同時評価  
2.5 機器分析による官能評価の置き換え
3. 官能評価と機器分析のデータを使う上での注意点  
3.1 どんな官能評価用語を用いるか  
3.2 どんな機器分析をもちいるか  
3.3 どんな統計解析手法を用いるか
4. 事例紹介  
4.1 缶コーヒー(ミルク入り)での分析型・嗜好型官能評価、  
機器分析データの相関解析事例  
4.2 粉末コーンスープの分析型・嗜好型官能評価、  
機器分析データの相関解析事例  
4.3 缶コーヒー(ムトウブラック)での分析型官能評価と  
機器分析データの相関解析事例

### 第2節 機器メーカー編

1. 成分量と感覚量をつなげる検知閾値
  2. においの強度を機器分析と合わせ込む
  3. においの質
  4. 検知閾値、弁別閾値を簡易に短時間で測定する方法の提案
- ### 第9章 マーケティングと官能評価の考え方と商品開発への応用
1. マーケティングと食品品質(Eating Quality)
  2. マーケティングにおける官能評価
  3. 商品開発への応用  
3.1 官能評価による生ハムの食感品質と購買評価に関する研究  
3.2 官能評価による食感品質と惣菜製品のシリーズ化に関する研究  
3.3 官能評価による海外産鶏肉の特徴分析
- ### 第10章 官能評価の事例
1. 食品における官能評価の実施事例について  
1.1 食品の官能評価の特徴について  
1.2 食品の官能評価とパネルの訓練(記述的評価法について)  
1.3 食品の官能評価と順序効果(シェッフェの一対比較法について)  
1.4 食品の官能評価と租借中の変化(T I 法について)
  2. 男性化粧品のフレグランス  
2.1 方法  
2.2 結果・考察 2.1 嗜好性 2.2 主成分分析
- ### 第3節 香り評価における官能評価実施事例
1. 紅茶葉の種類別の官能評価
  2. コーヒー豆の焙煎度違いの官能評価
- ### 第4節 医薬品開発における官能評価
1. 官能評価の基礎(基準物質の味の強度の数値化)  
2. 薬物の苦味の評価  
2.1 等価濃度試験による薬物の苦味強度評価  
2.2 閾値濃度による薬物の苦味強度評価
  3. 製剤の苦味の評価  
3.1 溶液製剤の苦味強度評価  
3.2 固形成剤の苦味強度の評価  
3.3 苦味強度とその抑制度の評価例(固形製剤)
- ### 第5節 口臭における官能評価事例について
1. 背景
  2. 官能検査の具体的手法
  3. 口臭データの解析  
3.1 対象および方法  
3.2 官能検査の判定結果と機器分析の測定値の関連  
3.3 パネルによる客観的評価と本人の主観的評価の関連
  4. 考察
- ### 第6節 手触りにおける官能評価の実施事例
1. モノの手触りの評価方法
  2. 水の手触りの官能評価
  3. 皮膚の食感の官能評価
  4. 化粧用スポンジの食感の官能評価
  5. 石けんで洗った皮膚の食感の官能評価
- ### 第7節 においの感じ方に及ぼす色をになう材料と色の影響
1. 官能評価法の手順
  2. 官能評価の実際  
2.1 刺激  
2.2 形容語の選定  
2.3 パネルの選定  
2.4 実験方法
  3. においの感じ方に及ぼす色を担う材料と色の影響  
3.1 重回帰分析の結果  
3.2 因子分析の結果  
3.3 布の場合  
3.4 紙の場合  
3.5 液体の場合  
3.6 C R Tの場合  
3.7 第一因子得点に表れた色の影響
- ### 第11章 官能評価における特許の現状と問題点
1. 特許出願での発明の技術的效果  
(1) 明細書中での技術的效果記載はなぜ必要か  
(2) 官能評価使用の有効性
  2. 特許での官能評価利用の状況
  3. 官能評価の問題点
  4. 特許での官能評価使用の注意点  
(1) 客観性  
(2) 物理化学的測定による結果の併用  
(3) 官能評価項目を増やす  
(4) ランク分けを多くする  
(5) パネラーの評定の数字を活用する。
  5. まとめ