



BUREAU
VERITAS

2013/10/18up

シイタケの科学

～日本テレビ「所さんの目がテン！」

日本テレビ「所さんの目がテン！」～シイタケの科学(2013年10月6日 7:00～7:30放送)で、日本認証サービスがシイタケのグアニル酸(うまみ成分)量の分析比較に協力し、その模様が紹介されました。

番組制作会社の依頼を受け、シイタケの経時変化によるグアニル酸(うまみ成分)量の分析比較を行ったところ「①カサが丸まっている状態 ②カサがほど良く開きひだが真っ白な状態 ③カサが大きく開き切った状態」でもっともグアニル酸(うまみ成分)量が多いのは③、という結果を得ました。

グアニル酸含有量(mg/100g)

①カサが丸まっている状態	24.2
②カサがほど良く開きひだが真っ白な状態	26.5
③カサが大きく開き切った状態	28.9

番組で実施した検査はこちら

「食品おいしさ分析 (食味構成要素分析)」

番組で紹介されたグアニル酸等の核酸以外に、遊離アミノ酸、ペプチド構成アミノ酸総量、糖類等の分析を提供しています。食品分類毎にうま味・甘さ等、科学的な食味要素を分析し、相互比較を行うことにより、味わいのプロファイルの判断要素となります。