

成分分析 ブランディング

BY FOOD SCIENCE LAB

笠原餅店 御中

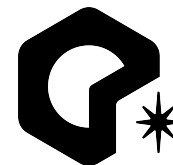
笠原餅店の切り餅

成分分析 結果レポート



2021. 03

dot science株式会社



1

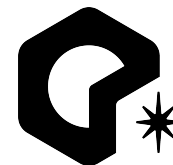
結論

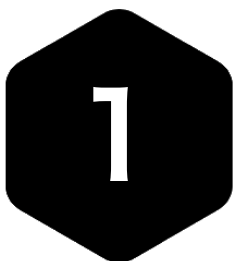
2

分析結果

3

分析の詳細





結論

対象の食品

笠原餅店の切り餅

は

分析の結果

工場生産の国内大手メーカーA
社の切り餅と比較して
やわらかさが4.11倍
なめらかさが1.90倍
口どけのよさが1.55倍
したがって
喉に詰まりにくい切り餅

である



分析結果

なにを	どこと比べて	どのような品質が	どれくらい違ったのか
対象の食品	比較した食品	分析項目	結果
笠原餅店の切り餅	工場生産の国内 大手メーカー A社の切り餅	物性 ① 硬度 ② 付着性	① 4.11倍やわらかい ② 1.90倍なめらか
		消化性 ① 消化酵素アミラーゼに浸漬させた際のグルコースの生成量	1.55倍多い



分析の詳細



分析概要

- 1-1. 切り餅のやわらかさ
- 1-2. 切り餅のなめらかさ
- 1-3. 切り餅の口どけの良さ

上記の3点の品質を証明することで、食品の差別化を図ります。

分析サンプル

- 2-1. 笠原餅店の切り餅
- 2-2. 工場生産の国内大手メーカーA社の切り餅※

※実際には企業名が入ります

分析項目

- 3-1. 物性
 - ✓ 硬度
 - ✓ 付着性
- 3-2. 消化性
 - ✓ 消化酵素アミラーゼに浸透させた際のデンプンの分解量

分析期間

2020年11月1日～2021年1月15日

01

対象の食品

笠原餅店の
切り餅

の

分析項目

やわらかさ

なめらかさ

口どけのよ
さ

を分析しました

対象の食品

笠原餅店の
切り餅

と

比較する食品A

工場生産の
国内大手
メーカーA
社の切り餅

を比較しました

分析する成分

物性

の

成分詳細

硬度

荷重を測定

付着性

引き離す力を測定

を分析しました

分析する成分

消化性

の

成分詳細

グルコース
分解量

切り餅を人口唾液
(消化酵素アミラー
ゼ) に浸漬した後の
でんぷんがグルコー
スに分解された量

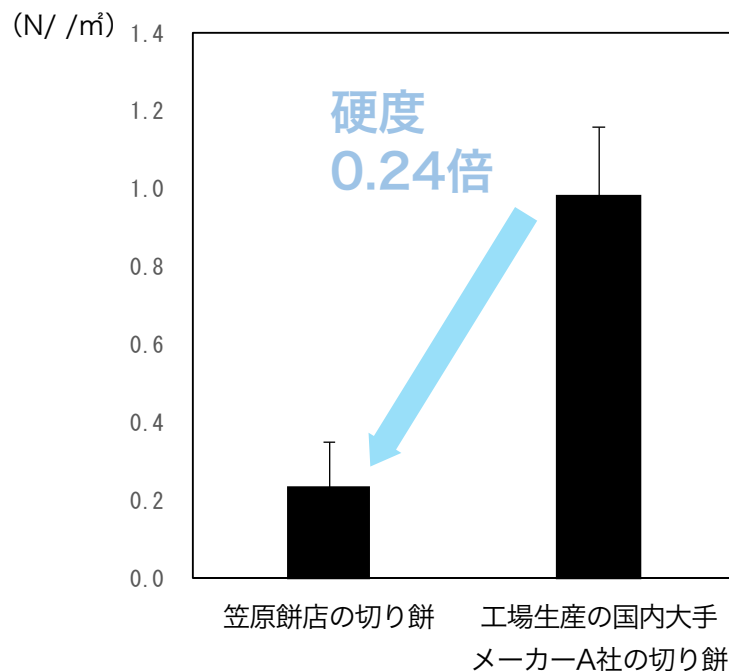
を分析しました

分析期間

2020年11月1日 ~ 2021年1月15日

* 物性について

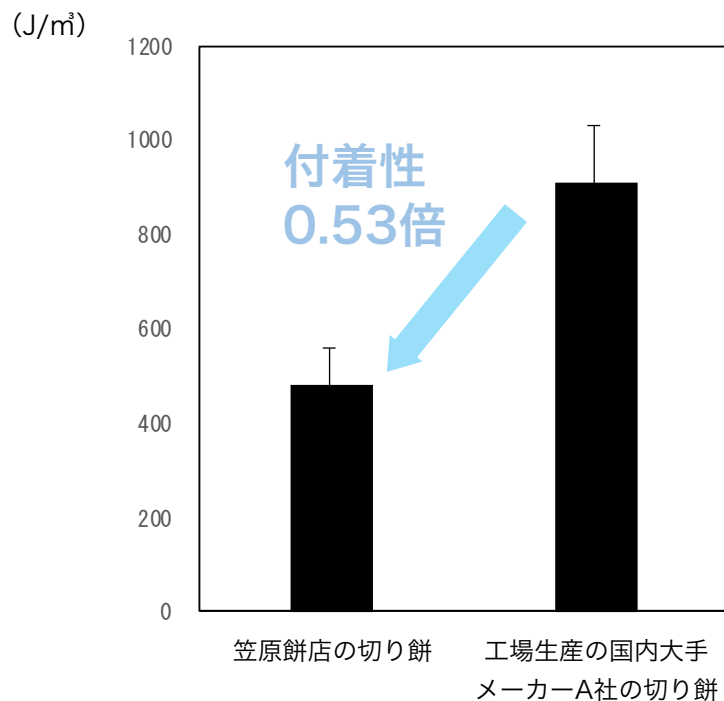
「笠原餅店の切り餅」は工場生産の国内大手メーカーA社の切り餅よりも4.11倍やわらかい
硬度は荷重にて測定。笠原餅店の切り餅の硬度は $0.24\text{N}/\text{m}^2$ であり、工場生産の国内大手メーカーA社の切り餅の $0.99\text{N}/\text{m}^2$ と比較して0.24倍であった。つまり笠原餅店の切り餅の方が工場生産の国内大手メーカーA社の切り餅より4.11倍やわらかい。



笠原餅店の切り餅および工場生産の国内大手メーカーA社の切り餅の
硬度の平均値±標準誤差(n=3)

* 物性について

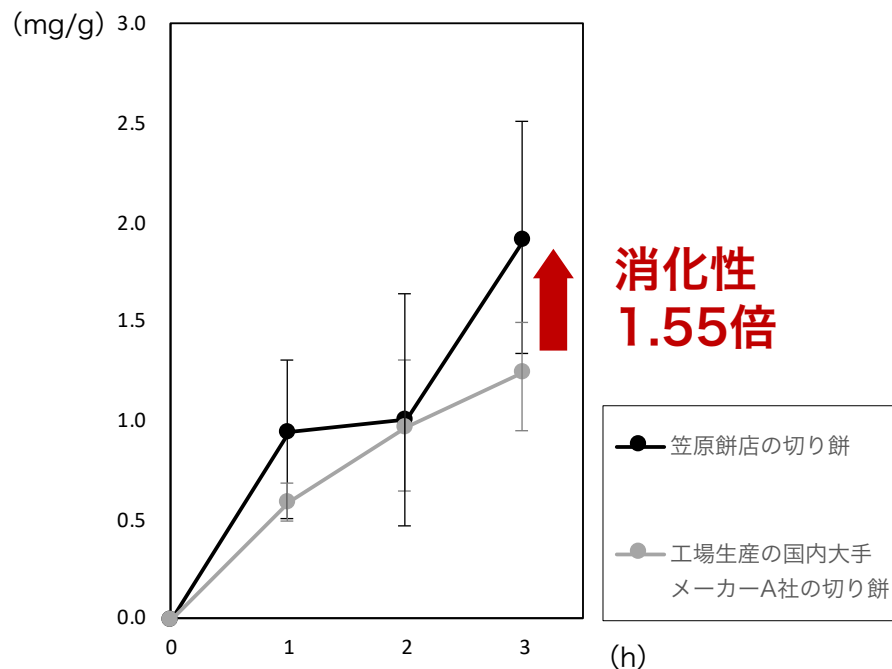
「笠原餅店の切り餅」は工場生産の国内大手メーカーA社の切り餅よりもなめらかさが1.90倍
付着性は荷重とともに引き離す力にて測定。笠原餅店の切り餅の付着性は 478.9J/m^2 であり、工場
生産の国内大手メーカーA社の切り餅の 912.1J/m^2 と比較して0.53倍であった。つまり笠原餅店の
切り餅の方が工場生産の国内大手メーカーA社の切り餅より1.90倍なめらかである。



笠原餅店の切り餅および工場生産の国内大手メーカーA社の切り餅の
付着性の平均値±標準誤差(n=3)

* 消化性について

「笠原餅店の切り餅」は工場生産の国内大手メーカーA社の切り餅よりも消化性が1.55倍
切り餅を人口唾液（アミラーゼ：消化酵素）に浸漬させ、餅のでんぷんがグルコースに分解された量を調べることで測定。浸漬3時間後のグルコースの値は笠原餅店の切り餅は1.91mg/gであり、工場生産の国内大手メーカーA社の切り餅の1.24mg/gと比較して1.55倍であった。



笠原餅店の切り餅および工場生産の国内大手メーカーA社の切り餅の人工唾液アミラーゼによるデンプンのグルコース分解量の1時間ごとの経時平均値±標準誤差(n=3)

結論

笠原餅店の切り餅は工場生産の国内大手メーカーA社の切り餅と比較してやわらかさが4.11倍、なめらかさが1.90倍、口どけのよさが1.55倍であった。したがって喉に詰まりにくい切り餅である。

分析した食品

笠原餅店の切り餅

工場生産の国内大手メーカーA社の切り餅

-

物性

- ① 硬度
- ② 付着性

- ① 0.24N/m²
- ② 478.9J/m²

- ① 0.99N/m²
- ② 912.1J/m²

-

消化性

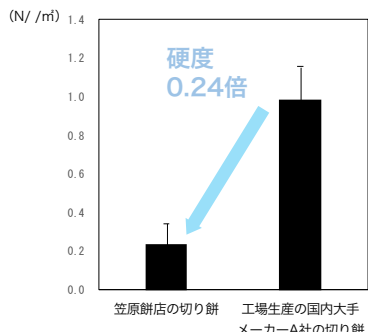
- ① 人口唾液による餅のデンプンのグルコースの分解量

- ① 1.91mg/g (人口唾液の浸漬3時間後)

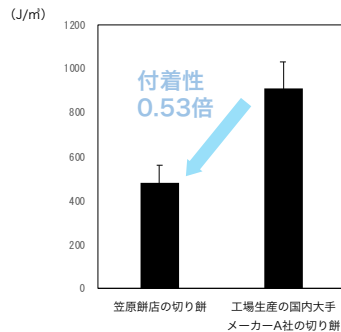
- ① 1.24mg/g (人口唾液の浸漬3時間後)

-

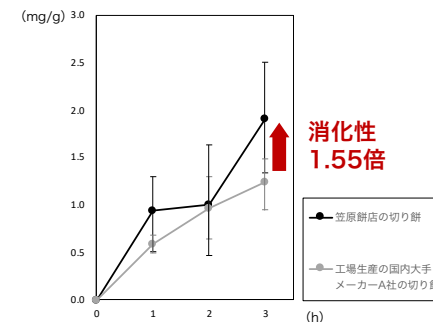
分析結果



笠原餅店の切り餅および工場生産の国内大手メーカーA社の切り餅の硬度の平均値±標準誤差(n=3)

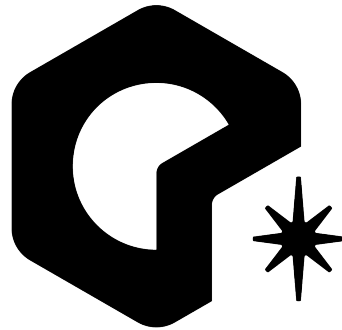


笠原餅店の切り餅および工場生産の国内大手メーカーA社の切り餅の付着性の平均値±標準誤差(n=3)



笠原餅店の切り餅および工場生産の国内大手メーカーA社の切り餅の人口唾液アミラーゼによるデンプンのグルコース分解量の1時間ごとの経時平均値±標準誤差(n=3)

相場より高く売ろう



成分分析
ブランディング

