

問 1

嗜好性の高い食品を開発するための官能評価を行う際、注意を要することをあげなさい。

問 2

官能評価の業務や研究における、現況と将来に向けての展望を述べなさい。

問 3

新たな塩味代替物質を用いて、ある食品の食味を損なわずに塩化ナトリウムの使用量を減らすことを目指しているが、配合量が多すぎると食味を損なう可能性が指摘されているとする。この時、どのような評価を行い、塩味代替物質と塩化ナトリウムの配合比率を提案すればよいただろうか？