

# 試験・分析・調査報告書

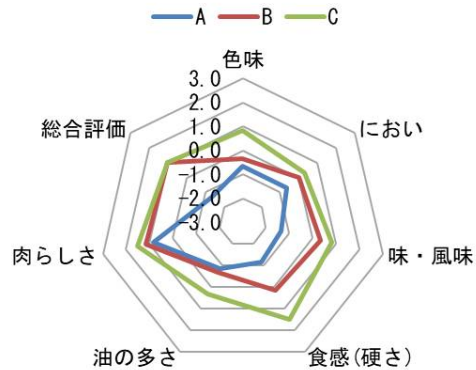
**株式会社ハウス食品分析テクノサービス**  
〒284-0033 千葉県四街道市鷹の台1丁目4番  
電話 043-237-5676  
ファックス 043-237-2912

ご依頼者 ■■■■■■  
試験品 レトルト大豆ハンバーグ A(市販品)  
チルド鶏豚牛ハンバーグ B(市販品)  
冷凍牛豚ハンバーグ C(市販品)  
ご依頼事項 官能評価  
試験品受領日 〇〇年〇月〇日

## <結果及びコメント>

レトルト大豆ハンバーグ A, チルド鶏豚牛ハンバーグ B, 冷凍牛豚ハンバーグ C の官能評価結果(6名の平均)は、以下の通りです。

評価項目	A	B	C
色味	-0.7	-0.3	0.8
におい	-0.7	0.0	0.3
味・風味	-1.3	0.3	0.8
食感(硬さ)	-1.2	0.2	1.5
油の多さ	-0.8	-0.7	0.3
肉らしさ	0.8	1.2	1.5
総合評価	-1.3	1.0	1.0



レトルト大豆ハンバーグ A, チルド鶏豚牛ハンバーグ B, 冷凍牛豚ハンバーグ C それぞれの特徴を推察した結果は、以下の通りです。

- A: 味・風味がやや悪く、食感がやや硬い特徴がありました。また、色味, においがやや悪く、油をやや少なく感じる傾向がありましたが、肉らしさはやや感じる傾向にありました。なお、総合評価はやや好ましくないとの評価結果でした。
- B: 肉らしさはやや感じる特徴がありましたが、油をやや少なく感じる傾向がありました。なお、総合評価はややおいしい結果となりました。
- C: 食感がやや柔らかく、肉らしさをやや感じる特徴がありました。また、色味, 味・風味はやや良い傾向にありました。なお、総合評価はややおいしい結果となりました。

詳細は、試験内容をご参照ください。

<試験内容>

**試験品の状況**

- ・試験品は、レトルト大豆ハンバーグ A, チルド鶏豚牛ハンバーグ B, 冷凍牛豚ハンバーグ C です。
- ・試験品の官能評価条件は、以下の通りです。

評価項目, 評価基準

評価基準	非常に悪い	悪い	やや悪い	どちらともいえない	やや良い	良い	非常に良い
色味	-3	-2	-1	0	1	2	3
評価基準	非常に悪い	悪い	やや悪い	どちらともいえない	やや良い	良い	非常に良い
におい	-3	-2	-1	0	1	2	3
評価基準	非常に悪い	悪い	やや悪い	どちらともいえない	やや良い	良い	非常に良い
味・風味	-3	-2	-1	0	1	2	3
評価基準	非常に硬い	硬い	やや硬い	どちらともいえない	やや柔らかい	柔らかい	非常に柔らかい
食感(硬さ)	-3	-2	-1	0	1	2	3
評価基準	非常に少ない	少ない	やや少ない	どちらともいえない	やや多い	多い	非常に多い
油の多さ	-3	-2	-1	0	1	2	3
評価基準				感じない	やや感じる	感じる	非常に感じる
肉らしさ				0	1	2	3
評価基準	非常においしくない	おいしくない	ややおいしくない	どちらともいえない	ややおいしい	おいしい	非常においしい
総合評価	-3	-2	-1	0	1	2	3

評価者

- ・弊社官能評価資格者 6 名

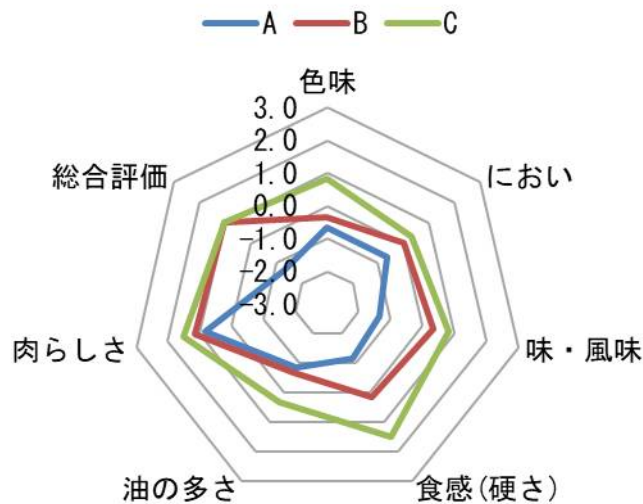
評価方法

- ・肉らしさは 4 段階 (0~+3)、他 7 段階 (-3~+3) の絶対評価で実施しました。

### 官能評価

・レトルト大豆ハンバーグ A, チルド鶏豚牛ハンバーグ B, 冷凍牛豚ハンバーグ C の官能評価結果 (6 名の平均) は、以下の通りです。

評価項目	A	B	C
色味	-0.7	-0.3	0.8
におい	-0.7	0.0	0.3
味・風味	-1.3	0.3	0.8
食感(硬さ)	-1.2	0.2	1.5
油の多さ	-0.8	-0.7	0.3
肉らしさ	0.8	1.2	1.5
総合評価	-1.3	1.0	1.0



・レトルト大豆ハンバーグ A, チルド鶏豚牛ハンバーグ B, 冷凍牛豚ハンバーグ C それぞれの特徴を推察した結果は、以下の通りです。

- A: 味・風味がやや悪く、食感がやや硬い特徴がありました。また、色味, においがやや悪く、油をやや少なく感じる傾向がありましたが、肉らしさはやや感じる傾向にありました。なお、総合評価はやや好ましくないとの評価結果でした。
- B: 肉らしさはやや感じる特徴がありましたが、油をやや少なく感じる傾向がありました。なお、総合評価はややおいしい結果となりました。
- C: 食感がやや柔らかく、肉らしさをやや感じる特徴がありました。また、色味, 味・風味はやや良い傾向にありました。なお、総合評価はややおいしい結果となりました。

- ・評価者のコメントは、以下の通りです。

#### レトルト大豆ハンバーグ A

- ・大豆のような青臭さを感じた。
- ・肉というより繊維質の固まりのように感じた。また、焦げ臭さを感じた。
- ・味・食感が普通のハンバーグとは異なる感覚があった。
- ・最初は硬いが口の中で柔らかくなった。また、油が少なかった。パサパサの冷凍ハンバーグに似ているが、それより硬い印象を持った。
- ・青臭いようなにおいがしており、風味にも後味として残った。
- ・カラメル臭が強く、焦げ・焙煎感を感じた。

#### チルド鶏豚牛ハンバーグ B

- ・ハンバーグの味付けは良い印象を持った。
- ・全体が均一で弾力があった。
- ・後味が肉らしいので美味しかった。一般的なハンバーグよりジューシーに感じた。
- ・においはさつま揚げのようだったが、食べると柔らかくて美味しかった。冷凍ハンバーグより柔らかくて美味しかった。
- ・既製品として標準的な物と感じた。
- ・魚肉ソーセージのような食感を感じ、悪い印象を持った。

#### 冷凍牛豚ハンバーグ C

- ・ハンバーグというよりは、シュウマイの肉のような印象だった。
- ・ハンバーグらしい、肉と玉ねぎのにおいを感じた。
- ・生臭さを感じ、生姜のような味を強く感じた。
- ・肉を食べているという実感があつた。柔らかくて肉らしく、美味しかった。
- ・玉ねぎのようなおいが強く感じられた。食感は柔らかいが、それ以外は一般的なハンバーグだと感じた。
- ・肉の粒感、玉ねぎの食感が残っていて美味しかった。

到着時の写真、および  
官能評価時の写真(調理などする場合)を  
掲載いたします。  
ただし、ご依頼者様製品と異なる製品(他社様製品)の写真は  
掲載いたしかねますのでご了承ください。

以上