

ビンで飲むとおいしい

は本当か!?

共同研究 { 株式会社 明治 食品開発研究所 × 金沢工業大学 感動デザイン工学研究所 } により、

科学的に徹底解明!

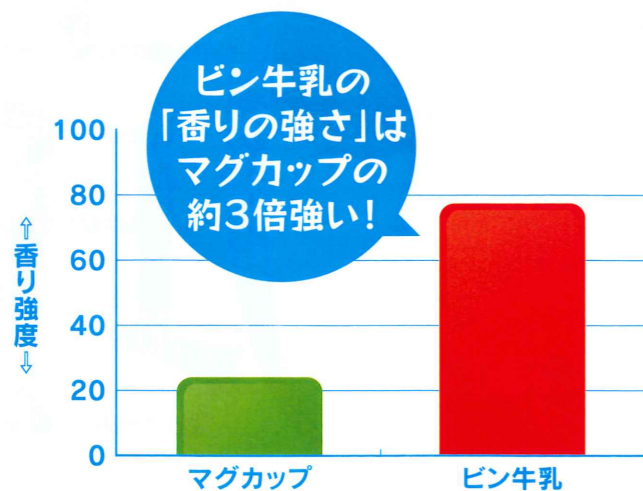
牛乳ビンとマグカップの香りをニオイセンサで計測し、牛乳ビンの方が濃厚な香りを感じることが分かった。また、ビンが生み出す心地よい飲み口を解明するため、唇にあたる面積や温度変化を計測した。結果、ビンの形状や素材が心地よい飲み口とひんやり感を生み出していることが分かった。

※この内容は、2011年度日本官能評価学会にて発表されました。

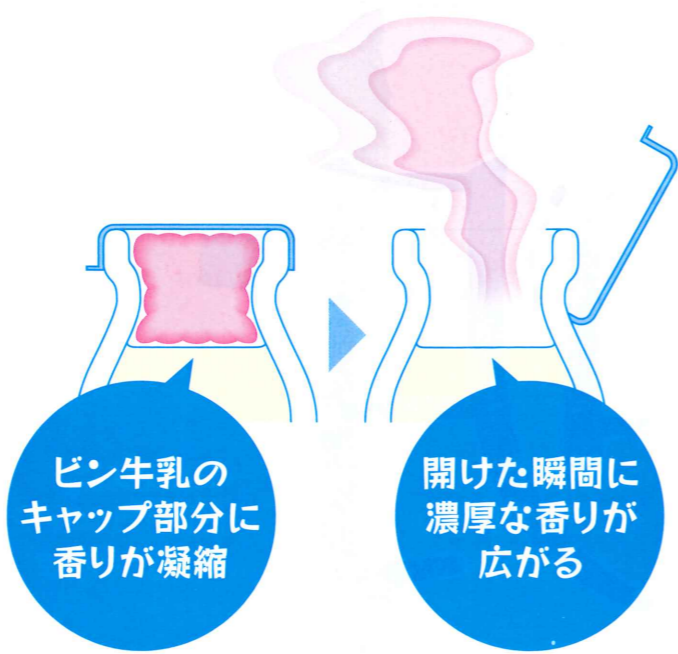
検証① 香り強度計測

飲むときに感じる香りはどちらが強い?

【検証方法】
10℃に冷やしたビン牛乳とマグカップにそそいだ牛乳の香りをニオイセンサにて計測



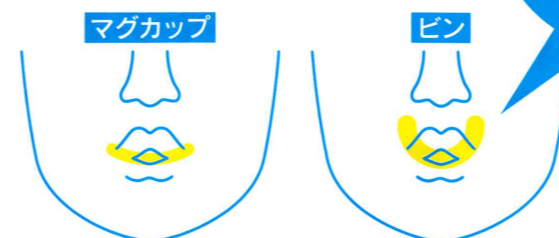
解明
香りの強さはマグカップの約3倍!



検証② 接触面積計測

唇にあたる面積はどちらが広い?

【検証方法】
唇と容器の接触面積を計測



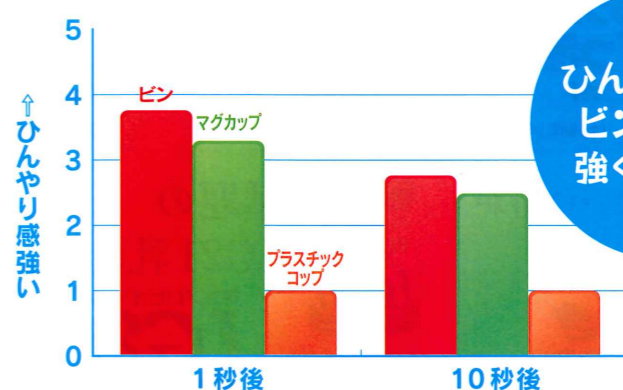
ビンの接触面積は、マグカップの1.4倍!

解明
ビンの飲み口が心地よいひんやり感を生み出す

検証③ 官能評価

ひんやり感はどちらが強い?

【検証方法】
冷やした容器(ビン、マグカップ、プラスチックコップ)を10秒間唇にあて、容器を離してから1秒後と10秒後にひんやり感を5段階で評価



検証④ サーモグラフィ計測

本当にビンの方が“ひんやり”しているのか?

【検証方法】
冷やした容器(ビン、マグカップ、プラスチックコップ)を10秒間唇にあて、容器を離して20秒間の温度変化を計測

