

利用者の声

品質安定のための科学的評価法の習得

北陸製菓株式会社

企画開発部 部長 尾澤 洋二 様

URL: <https://hokka.jp/>
金沢市押野 2 丁目 290 番地 1
TEL. 076-243-1000

- 代表者 高崎 憲親
- 設立 大正 7 年
- 従業員数 100 名
- 事業内容 ビスケット、カンパン、米菓の製造販売・企画



弊社は、1918年（大正7年）創業以来、北陸を代表するビスケットメーカーとして、伝統的な製法を守りながらビスケット、カンパン、米菓などを製造販売しております（図1）。お陰様で2018年には、創業100周年を迎え、商品のおいしさを守り続けるためにも、品質と安定性を高めるための取り組みを行っていきたく思っております。これまで、商品のおいしさの評価は、社員の官能評価に頼ってきましたが、ヒトによる主観的な評価だけでなく、機器により分析した科学的な評価も取り入れ、評価の質を高めたいと考えておりました。

工業試験場に相談したところ、原料の種類や加工条件の違いが、商品の成分や食感などにどの程度影響しているか、数値化して評価する提案を受けました。そこで、指導を受けながら工業試験場のレオメーター（図2）を利用することで、食感の科学的評価指標の一つである‘硬さ’を数値化できました。今回得られた数値を活用し、原料の選定や製造条件などの見直しを行い、品質安定に繋げることができました。今後とも、商品のおいしさを評価する手法として、科学的評価を積極的に取り入れていきたいと考えております。

弊社では、これからも商品の品質安定に加え、新たな商品開発にも力を入れて取り組んでいこうと思っております。工業試験場には引き続き、専門的な技術指導をお願いします。



図1 弊社の商品



図2 レオメーター