

大谷女子短大 山田 光江

1. 唸味能力の測定を調理実習成績の評価の一要素に加える目的で、すでに第2報・4報・8報において5コ試料の順位法による濃度差識別テストを検討してきたが、今回は前報で設定した試料モデルを用い、本学調理実習受講の1年生123名、2年生124名について強制的にテストを実施し、個人成績や4種の味の成績の総合成績との関連性や順序の効果等について検討して、このテスト方法に関してより詳細な知見をえたいと考えた。

2. 試料モデルは、旨味 (M. S. G. 0.0—0.1—0.2—0.3—0.4%の0.8%食塩との混合溶液)、酸味 (食酢 6.0—8.0—10.0—12.0—16.0%の1.0%食塩および10.0%砂糖との混合溶液)、甘味 (砂糖8.0—8.5—9.0—9.5—10.0%溶液)、鹹味 (食塩 0.80—0.85—0.90—0.95—1.00%溶液) の4種類で、5コ試料の配列順や4種類の試料群の配置順および被検者のグループ分けはランダムに指定した。データ処理は r_s と Kendall の一貫性の係数 W を算出し、特に r_s は5%有意の $r_s \geq 0.9$ でなしに $r_s \geq 0.8$ をもって唸味能力の秀れた者とした。

3. 総合的にみて唸味能力の秀れた者は1年生よりも2年生の方に明らかに多く、また、味の種類別にみると鹹味に秀れた者の数が多く酸味、旨味、甘味の順になっており、総合成績と1種の味の成績との関連性では旨味が最も妥当な線を示し、鹹味は総合成績の低い人数の中でも約半数が秀れており、逆に甘味は総合成績の秀れている者で甘味のみ低い成績の者がかなりある。以下検討中。