

A-108 調味料等の官能検査に用いる稀釈材の影響について

女子栄養大 ○松本 仲子
中屋 澄子
上田 フサ

1. 調味料等の嗜好調査を行なう場合、試料をどのような形で提示すれば最も効果的にその嗜好的特性を測定できるかということがまず問題になってくる。一般には、便宜的にそのままの形で、或は水、湯などで適当倍稀釈したものを試食するのが普通のものである。しかし、調味料や単独で用いることは殆んどないある種の食品については、上記の方法で得られた結果が果して実際に食べる場合にも適応するものであるかどうかは疑問に思える。そこで、従来の方法と、実際の食形態に近い形にしたものとの検査を行ない、後者に於いて稀釈材として加えられる他の成分が検査結果にどのような影響を及ぼすかを検討した。

2. マヨネーズ、バター、みそ、しょうゆ、スイートコーン、のり佃煮の6品目を選び、そのままの形で試食した場合、及びそれぞれの品目に適当と思われる稀釈材を用いて試食した場合について、5段階の評点法による官能検査を行ない。データは分散分析法により解析した。

3. 稀釈材が加わることによって嗜好順序はほとんど変わらないが差の大きさに変化がみられるマヨネーズ、しょうゆ、のり佃煮など、或は嗜好順序、差ともにかなり変化してしまうスイートコーンなどがあつた。従つてどのような目的で調査を行なうかによって稀釈材の選択には充分な考慮が必要であることを認めた。