

A-14 チーズケーキのおいしさに関する研究(第1報) — レアチーズケーキ —  
聖徳学園女子短大 高井富美子 出羽京子 ○古橋優子 村岡敏子  
松井泰子

目的 近年、洋菓子分野でのベストセラーになっているチーズケーキの需要の伸びに伴ない、従来のプロセスチーズのほかに、ソフトタイプのナチュラルチーズの輸入量が増加している。我々は、このチーズケーキの人気に注目し、そのチーズ菓子の代表的なものであるレアチーズケーキについて、どのような材料、および配合割合で作製したものがおいしいのか検討をした。

方法 材料配合の異なる代表的なもの5種類を選び、その指示通りに作製、レオメーターを用いて、硬さ、凝集性、弾力性、付着性、かみ性を測定した。さらに、パネル10名に試食させイメージに関する官能検査を行った。検査にはSD法を用いた。また、イメージ用語間、物理量とイメージ用語間の相関分析を行い、さらに重回帰分析を行った。

結果 ① おいしいチーズケーキとまずいチーズケーキのイメージプロフィールが明らかとなった。両者の間には特に、つやがある、なめらか、とろけるような、まろやか等に差が見られた。

② 物理量とイメージ用語の間には、ほとんど相関が見られなかった。

③ 総合的評価の“よい”と物理量、イメージ用語の間には相関が見られなかった。

④ 重回帰分析により、チーズケーキのよさは、物理量の硬さ、弾力性、付着性、かみ性、また、イメージ用語のつやがある、なめらか、酸味があるで表わすことができた。