

目的

秋田県の特産品として、トンブリ (*Kochia Scoparia* Schrad.) の加工が盛んに行われるようになってきた。トンブリは緑色のアワ粒大の実で、「畑のカズノコ」、「緑のキャビア」などと呼ばれ、癖のない風味と軽い歯触りが特徴である。現在市販されている袋詰、缶詰、ビン詰についてどのような食感を持っているか官能検査を行うとともに、機器によりテクスチャー特性について測定し比較検討した。

方法

試料は市販品の袋詰、缶詰、ビン詰を使用した。官能検査はパネル12名とし、シェップエの方法を採用した。テクスチャー特性についてはレオメーター（不動工業製 NRM-2010J-CW）を使用し、色については測色色差計（日本電色工業製 ND-101DP）を使用した。

結果

1. 官能検査の結果、外観、色、硬さ、総合については袋詰が缶詰、ビン詰より好ましい結果が得られた。
2. レオメーターによる硬さの測定ではいずれも差が表れなかった。弾力性の測定では袋詰が缶詰、ビン詰に比べ優れている結果が得られた。
3. 色差については袋詰が缶詰、ビン詰に比べ差が表れた。
4. 官能検査および機器測定から袋詰は、缶詰、ビン詰に比べ好ましい結果が得られた。