

目的 従来バターとマーガリンの使用にあたっては、風味の上でマーガリンはバターに劣るとする先入観があり、代用品として扱われてきた。しかし近年マーガリンの品質改良はめざましく、各種用途に応じた商品も出廻っている。同時に健康上その他の理由から、マーガリンの評価に対する意識に変化が見られるように思われる。そこで両者を実際の調理に使用し、嗜好上の差異について比較検討した。

方法 試料はまず数社のバターを比較した上で最も高い評価を得たものを選び、ついで同じ社のマーガリンを選んで使用した。料理としてはバター、マーガリンの風味、舌ざわりなどが出来上りの評価に影響を及ぼすと考えられる料理4品、菓子4品を選んだ。調理条件は使用材料、分量は同一にしたが、加熱時間などについては、それぞれの調理性に合わせて調節したものもある。各種料理における両者の風味の相違をみた他、供卓温度、保存期間等による差異についても官能検査によつて検討した。パネルは本学調理系職員及び新入学生である。

結果 料理、菓子におけるバター、マーガリンの嗜好的な優劣はパイ、バターライスのように材料配合が単純でその使用割合が高いものを除いては、大差が認められなかつた。供卓温度によるおいしさのちがいはほうれん草のソテーによつて観察したが、冷めるとバターの価値が大きく低下した。製品の保存期間による嗜好の変化はクッキーによつて観察したが特にバターの風味が低下するという傾向は認められなかつた。また調理系職員と学生を比較したところ、学生は全般にバターに対する評価が低目であつた。