

野菜の嗜好特性について(第一報) きゅうりの品質と嗜好
女子栄養大栄養 ○平本福子 松本伸子

目的 野菜が日常の食事に果たす役割は、単に栄養摂取のためばかりでなく、嗜好的な要因がしめる部分も大きい。野菜は品質・土壌・気候などの影響によって品質に変動を生じるため、嗜好などについての研究は少ない。本実験では年間を通じて消費されるきゅうりを選び、きゅうりの性状と嗜好の関係について、調理法別に検討し、好まれるきゅうりの品質像を明らかにすることを試みた。

方法 きゅうりは季節・栽培法などを考慮して、年間5作型と定め、作型毎に2品種を選び、これらの収穫初期・最盛期・後期のそれぞれを試料とした。試験はきゅうりの丸ごとの形状をみたあと、スティック・サラダ・きゅうりもみに調理し、それぞれの嗜好を官能検査によって検討した。官能検査は評点法を用い、きゅうりの形状については皮の色いぼの状態・形などから見た目の良否を評価した。料理については皮の色・果肉の色・種の状態などの外観、香り 旨味 甘味・苦味 渋味などの味、皮と果肉のバランス、シャキシャキなどの各面から品質を描写した。他にテクスチロメーターによるテクスチャーの測定、糖及びアミノ態窒素量を測定した。

結果 きゅうりの嗜好を左右する大抵的な要因は、丸のままの外観では形と色、みいしきについてテクスチャーであった。調理法的にみると、スティック・サラダではほとんどテクスチャーの良否によりその評価が決定されたが、きゅうりもみでは味の影響を無視できず、その分テクスチャーへの依存度が低かった。きゅうりで好まれるテクスチャーとは、テクスチロメーターによる測定の結果から硬さ及び凝集性の大きいものであった。