

目的 前報¹⁾では、凝固剤の種類や添加量の異なる市販豆腐について、女子学生(18才~20才)を対象に食味特性の官能評価を行ない、豆腐の嗜好性とおいしさの因子を解明することを試みた。本報は、広い年齢層のパネラーを対象に官能評価を行ない、嗜好性とおいしさを更に明確にするとともに、テクスチャーの官能評価と機器測定との関連性も検討した。

方法 凝固剤としてGDL、硫酸カルシウム、塩化マグネシウムなどを用いて製造した3種類の絹ごし豆腐と3種類の木綿豆腐について、18才~55才のパネラー104名を対象に、味、香り、色、テクスチャーなどの食味特性の官能評価をSD法により行なった。また、試料の差の識別及びパネラーの識別能力の有無の判定を3点比較法によって検査した。テクスチャーの機器測定には、コンピューター接続型レオメトリーシステム²⁾を使用して、テクスチャープロファイル分析を行なった。

結果 一般に、20才代のパネラーは、滑らかで口当たりが良い絹ごし豆腐を嗜好し、年齢層が高くなるにつれて、香りが良く、歯切れの良い木綿豆腐を嗜好する傾向にあった。食味特性の因子分析から、硬さ、弾力性、粘着性などの、いわゆる物理的な味が、豆腐のおいしさに大きく寄与していることが示唆された。一方、テクスチャーの官能評価と機器測定の結果との間には、相関性が確認されたことから、嗜好性の高い豆腐のテクスチャーの数量化が可能であることが推察された。

1) 日本商品学会第35回全国大会要旨集, p.8 (1984).

2) 日食工誌, 31, 126 (1984).