

目的 高血圧予防の一つであるカリウム摂取量は、ナトリウムとの比率において、最近注目されている。そこで、食塩の主成分である塩化ナトリウムを塩化カリウムで代用して使用し、実際の調理への適応性を検討する為、官能検査を行った。

方法 被験者は、34名である。試料調味料は、食塩(塩化ナトリウム99%以上)、65%代用塩(市販、塩化ナトリウム35%、塩化カリウム61.26%、その他3.74%)、99%代用塩(市販、塩化ナトリウム1.00%、塩化カリウム94.87%、その他4.13%)である。6種類の試料即ち、水溶液^{*}、かつお節(2%)だれ汁^{*}、いんげん油炒め^{**}、スクランブルエッグ^{***}、卵豆腐^{*}、塩味飯^{*}に各々3種類の調味料を追加(*は0.8%、**は1.4%、***は1.0%)して調理し、塩味の強さ、嗜好について官能検査を行い、順位法で検定した。

結果 水溶液、かつお節だれ汁における塩味識別能力は、前者では70%、後者では81%の者が判別した。又、食塩、65%代用塩、99%代用塩の塩味の強さについて、6種の試料を用いて検討した結果、被験者の判定が一致していた。塩味を強く感受した調味料は食塩で、他よりも、危険率1%で有意に高かった。嗜好については、食塩を用いた試料を好んだものが最も多く、スクランブルエッグ以外の試料において、いずれも危険率1%で有意に高かった。スクランブルエッグは、65%代用塩を好む者が有意に多かった。このことは、同一の素材で調理法を要えることにより、調味効果を上下することの意味する。又、卵豆腐では危険率5%で65%代用塩の調味も好まれた。以上により、鶏卵調理に対する代用塩の使用は可能であると思われる。99%代用塩は、好まれず、調理上の工夫を要する。