

目的 日常の食生活では野菜を種々に調理するが、野菜の物理・化学的物質と、それに適した調理法との関係については、ほとんど乏の研究例をみない。そこで消費者の立場から、両者を関係づけることを試み、これまでキュウリ・キャベツ・ダイコンについて検討を加えてきた。栽培の品種別に調理法との関係で捉えるのが望ましいように思われるが現在では一品種の栽培期間が短いこと、また栽培条件によつて品質に相違を生ずることから各種調理法にあつたニンジンと品質像を描くことにより品種改良に役立てればと考へた。

方法 試料のニンジンは季節・品質の別を考慮し、年間を通じて収穫される10種を選んだ。これらの試料を和風煮物・天ぷら・サラダ・バター煮・ポタージュ・ケーキ・ジャムに調理し、それぞれを嗜好を評点法による官能検査によつて評価した。官能検査の項目は外観・香り・味(甘味・旨味・人参くささ)・テクスチャー(歯ざわり・硬さ)とし、そこで得られた評点からニンジンと品質の良否を描写した。他にテクスチャーロメーターによるテクスチャーの測定・水分・糖・アミノ酸窒素・カロチンを測定して客観的なデータとした。

結果 ニンジンと味の総体的なおいしさに影響を与える要因は他の野菜にくらべて、外観・香り・味・テクスチャーのいずれの要因にも関係が深かった。ニンジンと品質を品種別に比較した場合には、評価が悪いからやや良いの範囲にあり、調理法によりサラダ・天ぷらは品種間の差が大きい、和風煮物・バター煮・ポタージュの順に差が小さくなった。官能検査と成分の測定との関係については、カロチン測定値の小さいもの、テクスチャーロメーターによる硬度の測定値の小さいものが好まれる傾向がみられた。