

目的 飯の嗜好性を検討するにあたっては、一般に理化学的、官能的手法により行われているが、嗜好性をできるだけ明確に捉えられる官能的手法の検討は、必須の条件と考えられる。そこで嗜好性を把握するためには、個人の飯の好みに強く作用する要因および味覚構造を理解すべきであると考え、その因子を明らかにしうる官能検査の方法、解析方法について検討を試みた。

方法 官能検査は、4品種、3加水量の試料飯について7、20評価項目による評価法を用い、7点法で実施し、その結果を主成分分析、因子分析、クラスター分析などにより解析した。

結果 官能検査の結果、各自の評点の平均値、標準偏差、総合と各評価項目との相関係数から品種、加水量、保存による嗜好の差は、おおよそ導き出されることが認められた。しかし、味覚構造の把握のための多変量解析による分析法では、主成分分析において、二次元まで、累積寄与率80%の解析により、第1主成分が全体軸として抽出されたと解釈された。因子分析法では、検査方法により第5～第3因子まで共通因子が抽出され、触感・硬さ・外観・粘りの物性的要因が飯の嗜好性の主軸ではあるが、7つの評価項目はどれも同様に重要であると考えられた。クラスター分析においては、パネル個人の与えた得点の影響がみられ、これら解析法の問題点を更に検討すれば、これらの解析法は味覚構造把握に有益な手法と思われた。