

【目的】塩化カリウムは苦味を伴う塩味物質といわれているが、味覚上、単品使用での食塩代替はありえないと思われる。そこで、塩化ナトリウムとの併用による塩化カリウムの呈味質を明らかにし、その利用可能性につき検討を行った。

【方法】試料濃度：0.05、0.10、0.15、0.20 モルの4水準水溶液。 塩化ナトリウムと塩化カリウムの配合率：100対0から20きざみで0対100までの6段階。 官能検査の方法：塩化カリウムの呈味を表現する15用語を用いて、各試料をSD法にて独立評価。パネル数：1試料当たり $n = 30$ 。

【結果】15項目間の関係と各試料の位置づけを見るために、評価平均値をもとに主成分分析を行った結果、以下の知見を得た。

- ① 各主成分の寄与率は、I軸（快－不快を表す軸）が66%、II軸（強さを表す軸）が15%で、この両軸で81%の説明が可能である。
- ② 塩化カリウムの配合率とI軸との相関は高い。即ち、塩化カリウムの配合率が増すと苦味、渋味、えぐみ等の刺激的な味が強くなり、味にくせがでてしつこくなる。従ってすっきりせず、まろやかさがなくなり、味の質が悪くなると解釈できる。
- ③ 塩化ナトリウムの常用濃度（0.05～0.20 g/L；0.29～1.17%）において、塩化カリウムの配合率は、おおよそ50%以内が味覚上許容される範囲と推定できる。