

〔目的〕 カレーは種々の野菜や肉が調味料や香辛料で調理され、複雑な風味を呈している。市販調理済カレーの一つであるレトルトカレーは高級タイプの出現で市場が活性化され、消費は増加傾向にある。このレトルトカレーの風味がどのように識別され、どのタイプが好まれるのかを調べるために、官能評価を行い、成分を分析し比較検討を行った。

〔方法〕 市販されている10銘柄(5社)のレトルトカレーについて官能評価を行った。官能評価はおいしさとその他11項目について7点尺度法により行い、得られた結果について因子分析等の統計的解析を行った。また、蛋白質、炭水化物等の成分について定量分析を行った。

〔結果〕 官能評価で好まれたカレーは香り、口当たり、後味の良い、コクの強いものであった。また分散分析の結果、調査した12項目中10項目において10銘柄間で危険率5%の有意差があり、特に色とトロミに関して大きな有意差が認められた。おいしさ以外の11項目について因子分析(固有値1以上、バリマックス回転)を行った結果、主に第一因子として抽出されたのは香り、口当たり、後味といったおいしさと相関の高い因子であった。第二因子は辛味、塩味、甘味といった基本味に関する因子で、第三因子はコク、トロミ、水っぽさと相関が高かった。これら各因子の因子得点の平均値の差の検定の結果、高価格と低価格のレトルトカレーの間に有意差が認められた。また、おいしく、価格の高いレトルトカレーは比較的脂肪が多く、水分量が少ない傾向にあり、現在、トロミと関係が深いと考えられるカレーの流動特性についても検討中である。