

戸板女子短大 ○関口 暁子 蟻川 トモ子 大島 さゆり
曾田香料(株) 食品研究部 高垣 仁志

【目的】梅酒の香味成分は年数が経ち、熟成が進むにつれて変化をしていく。これまでの研究から熟成により色、香気成分、糖濃度の分析値に変化が認められた。今回はこれらの変化と嗜好の関係について、その特徴を明らかにするために女子短大生をパネルとして官能検査を行った。

【方法】試料は青梅：焼酎：氷砂糖を1：1.5：0.75の割合で調整し、常温保存した、漬け込み年度の異なる3種、5年以上（サンプル3）、2年目（サンプル1）、1年目（サンプル2）を用いた。官能検査は予備調査により収集、整理した16項目（色調、におい、味、総合評価）について7段階で評価させた。解析には7段階から5段階にコーディングした値を用いた。官能検査は2回実施し、一対比較法、因子分析法等によって検討した。

【結果】1、一対比較法①色調については、サンプル1が好まれた。②においについては、サンプル1及び2に比べてサンプル3はアルコールの香や刺激が強く、古くさいで有意差が認められた。また香りの好ましさの点でもサンプル1に比べてサンプル3は好まれなかった。③味については、サンプル1及び2に比べてサンプル3は苦みが強い、濃い、後味が悪いで有意差が認められた。④総合評価ではサンプル1及び2に比べてサンプル3は好まれなかった。2、因子分析の結果、3つの軸で説明が適当であるといえた。

以上の結果から女子短大生においては、漬け込みから5年以上経過した（サンプル3）梅酒は好まれない傾向にあることが明らかとなった。