

○牛腸ヒロミ\* 高木史恵\* 牛腸忍\*\* 小見山二郎\*<sup>3</sup>

(\*聖徳栄養短大、\*\*長谷川香料(株)技研、\*<sup>3</sup>実践女子大)

【目的】 我々は、前報<sup>1)</sup>で、女子大生を被験者に、10種のおい物質を6種の色の布に付けたサンプルを用いて官能評価を行ない、第1因子である不快の因子に対する色の影響には(1)においを感じ方が色によらない場合(2)においを感じ方の程度が色によって変わる場合(3)においを感じ方が色によって逆転する場合、の3つのパターンがあることを明らかにした。本報告では、6色のカラーペーパーで覆われた容器に入ったフレーバーを用い、女子大生のフレーバーの感じ方が色によって異なることを明らかにする。

【方法】 官能評価には、各色について短大1年の女子学生10名を被験者とし、4種のフレーバー(アップル、レモン、ストロベリー、ミント)を内径30mm、高さ80mmの側面を6色(赤、黄、緑、青、紺、白)のカラーペーパーで覆った容器に入れ、自由に吸引させた。27のおい形容語対を用い、SD評価法により、7段階尺度で判定した。結果の因子分析(主因子法、バリマックス回転)により基本因子を抽出した。因子の抽出基準は固有値1.0以上とした。

【結果】 4種のフレーバーのうちアップルの場合は、赤だけ刺激的、田園的に感じたりするが、においを感じ方があまり色に左右されない。レモンもアップル同様、色の影響は小さく、さわやかさ、快さ、清潔感、澄んだ感じなどは色によって左右されなかった。ストロベリーは青で嫌い、紺で好き、他の色ではどちらでもない、と色によって好みが変わっている。ミントは色によって印象がかなり異なり、例えば黄では快く感じているのに緑や紺では不快に感じている。また好みも色によって左右されている。このようなフレーバーの感じ方への色の影響を、前報<sup>1)</sup>の解析を参照しながら議論する。

1) 牛腸ヒロミ、高木史恵、小見山二郎、長江美智子、中島利誠、日本家政学会第49回大会要旨集、p209(1997)