

3. 味覚テストについて

中村栄養短大 矢吹 ユキ

1. 食物の味は数量的に表現することが困難である。然も食物の価値は数量的に表現出来ない味のよしあしによって決定されることが多い。食物を取扱う者にとってこの官能審査は重要な課題と思考されるので味覚テストを実施した。

2. (1)基礎テストを塩酸苦甘の四種について 237名について行った。(2)差異テストは味噌汁、清汁、薄葛汁について単一テスト対テスト三つの試料を用いた対テストを行った。(4)順位テストを実施、これは夏みかんに塩を添加した場合、さとうを用いた場合の二種について行った。また小豆あんとさとう添加の割合についても行った以上の試料はいずれも審査側に於て作製した。

3. (1)基礎テストに於ては塩酸苦の順に感度を示し男子は女子より味覚に於ておとることを示した。

(2) 差異テストに於ては単一テストにおいて困難度を示し対テストに於て最も良成績を示し三つの試料を用いた対テストに於てやや劣ることを示した。

(3) 順応テストに於ては夏みかんの場合は食塩水は0.5%、さとう水65%の場合が最良の順位を示し、あんの場合は(基礎資料あん100gさとう145g水140cc)あん100gさとう260g水250ccの場合があつとりの高順位を示した。以上により女子20才前後の味覚(男子は10名)の傾向をほぼ推計学的に検討し判定した。