

ざるとMSGの添加量の差は明確でなくなる。
iii. 碗豆の甘煮, 出し巻き卵, 胡瓜もみ等にMSGを添加する場合は可成り大量を用いないと効果が出ない。

4. 味覚テストの検討 (第3報)

選択テストの手法による調理時のMSG 添加量に対する検討

大谷女子短大 山田 光江

1. 演者は第1報の一对比較法によるMSG (グルタミン酸ソーダ) の識別テストに於て, MSG添加の対象物中に呈味物質が複雑に共存する程, 添加したMSGの識別が困難になることを確認して, 食品の調理に際して使用されるMSGの添加量についても少し言及したが, 今回はその一部を解明すべく, 家庭料理に用いられる二, 三の調理食品を試料とし, MSGの添加量を factor として選択法による嗜好テストを実施した。

2. 調理条件を可及的に同一にした試料に対してMSGを段階的に加え, ランダムに符号をつけて配置し, MSG識別のテストに訓練され, 積極的な関心を有する本学の学生で編成したパネルに対して, 最も旨いと感じたものを指摘させ, χ^2 検定によってその有意性を検討した。

3. i. 吸物用煮出汁に鰹節を用いる場合はMSGを併用した方が旨味を増す。

ii. 寿司飯にMSGで旨味をつける場合, 特に寿司飯の食味を重視する場合には適量が明らかに存在し, 具が混