

②A—51 味覚調査から見た化学調味料の出汁の作り方について

県立熊本女子大 木下 サキ

1. 味覚調査から見た鰹節昆布の出汁の取り方について1961年に本学会で報告したが、最近化学調味料がグルタミン酸ナトリウム (I) 以外に5'イノシン酸ナトリウム (II), 5'グアニル酸ナトリウム (III) の添加品が工業的に製品化されたので演者は之等を使用した出汁の作り方について知るため官能検査を実施した。

2. 呈味成分の相乗作用, 又一般家庭向きの鰹節・昆布の併用出汁に相当する量について Seffeé の方法及びその改良された浦氏の方法, 杉村氏の方法, 更に Bradley & Terry の一対比較法を以て測定した。試液の調整方法は①液: 上質鰹節・上質昆布の2%づつを既に報告した良好と思われる方法で取る。②液: (I) 96%, (II) 4%の0.05%溶液。③液: ②液に更に (III) 4%を加え (I) を92%に減じた試料の0.05%溶液。④液は③液の (I) を88%に減じ他の (II) (III) を③液の1.5倍にした試料の0.05%溶液とする。Bradley & Terry の方法に於いては②液~④液までを試液とする。

3. 測定した結果を推計学的に検討した結果

(1) 呈味成分の種類が多い方が相乗性が大になり旨味の呈味力が増強される。(2) 上質の鰹節・昆布2%づつの併用の煮出汁と同程度の旨味を得るためには④液配合試料の0.05%, ③液試料の0.075%を必要とする。(3) 5'イノシン酸ナトリウム併用の場合醤油が少量添加されると鰹節・昆布の風味を生じる。