

A-32 調理に関する味付問題

—蔗糖に対する食塩の味覚に及ぼす影響—

埼玉県立飯能高 〇小野小夜子
世界経済交流協会 菅原 すみ
お茶大家政 松元 文子

1. 甘味食物における甘味と鹹味の対比関係，すなわち，蔗糖に対する食塩の味覚に及ぼす微妙な差異は日常経験するところである。

液状・固形3種について官能検査により明確な把握をしたいと考え検討した。

2. 本研究は蔗糖と食塩の相剩性による効果と嗜好性との関連という点に立脚点をおいて実験を進めた。

測定条件として温度調整には電気自動温蔵庫を用い，パネルは本実験に必要な甘味液について味の判別能力を予め涵養した。

紅茶・ココアは標準試料に対し，食塩添加数段階によるものを変化試料とし，水羊かんは蔗糖濃度並びに食塩添加量を変化条件とし，2点比較試験法および Scheffe の一対比較法を用いて製品の甘味・嗜好を判定させ，かつ製品のかたさを測定した。

3. 紅茶・ココアは蔗糖に食塩を添加することにより甘味は増す。しかし，嗜好的にはいずれの場合も好まれないことが0.1～5%の危険率で確認された

水羊かんは異なる傾向を示している。すなわち，食塩添加量0.3%については蔗糖濃度如何にかかわらず好まれることが，1～5%の危険率で認められ，蔗糖濃度と食塩添加量およびかたさの間に相関関係のあることが確認され，嗜好の変化点は食塩添加量1%付近と考える。