

A-93 食品の触感とうまみとの関係について

お茶大家政 松元 文子
県立沼西高 ○坂口りつ子

1. 市販練製品において、足（弾力）とうまみとは何らかの関係がありそうに思う。本実験は、基礎的面から食品の触感とうまみの関係を官能検査によって検討し、また菓子類に添加される化学調味料の量や効果についてもしらべた。

2. 寒天・コーンスターチ・卵白・全卵を主材料とし、単独にあるいは組みあわせてゲルを作り、それぞれ触感

を変化させこれら同一量の化学調味料を加え，うまみの感じ方を点嗜好試験法および Kramer の順位合計により検定し，その試料をテクスチュロメーターおよび木屋式硬度計によって測定した。甘味食品については，砂糖濃度を変え，それに適する硬さの寒天濃度で調製し，化学調味料の添加の効果を，うまみおよび甘さについて上記官能検査法によって検定した。

3. 食品の触感とうまみの関係は，本実験の範囲内において一般に口ざわりのやわらかいものにうまみを強く感じたが，全卵を主材料とした試料においてこの傾向がみられなかったのは，この材料自体のうまみ成分に影響されたものと思われる。甘味食品への化学調味料添加の結果は，いずれも添加しない試料をおいしいとし，一方添加した試料では，同一砂糖濃度にもかかわらず甘さをつよく感じた。おいしさと甘さのバランスからみて，本実験範囲内（5%砂糖溶液から砂糖50%の寒天よせ）では，化学調味料の添加はあまり効果的とは認められなかった。