

A-75 調理食品の嗜好と感覚的要因

千葉大教育 ○松下幸子 農林省食研 石間紀男 寺尾京子 菅谷美子

目的 調理食品に対する嗜好の要因は複雑であるが、大部分は味覚、嗅覚等の感覚的なものによつてゐる。そこで調理食品の風味についてわれわれが記憶として持つてゐる感覚的要因を味、外観、口ざわり、においの四つに分けて測定し、各調理食品の特色を知り、調理の実習に役立てることを試みた。また、学童、20才代、40才代、60才以上の年令階層別に調理食品に対する嗜好度を調査し感覚的要因との関連をみた。

方法 日常の食生活で用いられる調理食品71種を選び、調査対象272名について調査用紙を用いて嗜好尺度により嗜好度を調査した。同時に味覚感度テスト用紙により味覚感度を調査し、正解率の高かつた20才代の男女165名について調理食品の風味の感覚的要因測定を行なつた。測定の方法は調査用紙を用い、各調理食品の風味を四つの感覚的要因に分解する数値配分法(100点をそれぞれの要因に配分する)によつた。

また、各要因について更にいくつかの要素に分解して測定した。

結果 感覚的要因の測定で味の点数の高かつたものは、ひじきの煮つけ、うずら豆の甘煮。外観では野菜サラダ、ちらしずし、サンドイッチ。口ざわりでは赤飯、ざるそば、湯どうふ。においではうなぎの蒲焼き、カレーライス、やきいもなどであつた。

更に味については甘味、塩味、酸味、苦味、うま味、辛味、油味に分け、外観は形、色どりに分け、口ざわりはかたさやわらかさ、ねばり、なめらかさに分けて測定したが、いずれも各調理食品の特色を示す結果を得た。嗜好度についてみると各年令階層を通じて嗜好度の高かつたものは、すきやき、わかめのみそ汁であつた。