

A-59 ジャムのおいしさに関する研究(第1報) ——リンゴジャム——
聖徳学園女子短大 ○出羽京子 古橋優子 水野いづみ

目的 近年、パン食の普及に伴い、ジャムの消費量が多くなっているが、我が国ではジャムに対する食品取締規則がないため、業者により様々なジャムが作られている。そこで14種類のリンゴ(祝、かがやき、旭、ネロ26、つがる、ゴール、スター、むつ、レッドゴール、金星、王林、フジ、王鈴、インド)を実験材料とし、ジャムの材料として何が適しているのか、おいしいジャムを作るにはどのような条件が必要なのか、さらに、ジャムのおいしさをどのように知覚しているのか検討した。

方法 長野県産の14種類のリンゴについて、ペクチン含有量、pH、糖度、ゼリー強度、硬度を測定、さらに、それらのリンゴでジャムを作り、ジャムのおいしさのイメージに関する官能検査を行った。検査にはSD法(*semantic differential*法)を用いた。イメージ用語はジャムに関する形容語を収集し、12語の対に整理、5点評点法とした。また、ジャムのよさに関しては一対比較法を用い、測定値との相関分析を行った。

結果 ① よいジャムとわるいジャムのイメージのプロフィルが明らかとなった。両者の違いは特につや、やわらかさ、なめらかさ、色等にみられた。さらに、用語間の相関分析を行った結果、ジャムのよさはつやのある、べちゃべちゃしている、甘い、なめらかと相関がみられた。② 7種類のジャムによる一対比較法では、分散分析の結果、とくに主効果と組合わせ効果が有意となった。③ イメージ用語と測定値との相関は酸味とpHに高い相関がみられたが、ジャムのよさとの相関は認められなかった。