

A-92 調理に関する刊行物にみられる調味料配分比率について(第二報)

中村学園大学 ○勝山洋子 江上一子 北島真美

目的 昭和49年から引き続き行なっている「調理における調味料配分比率の比較」について、今回は、第一報に続いて、前回は調査した参考媒体の中で利用度の高い調理雑誌の中から、日本料理を中心に、一般家庭でよく作られている炊き込み御飯、白和えについて官能テストを行ない、好まれる調味料配分比率を検討した。その結果を昭和52年、53年と比較した。

方法 1. 味覚テスト(5味)によるパネルの選定。2. アンケート調査による高校時代の調理実習の経験、および家庭での食事傾向の調査。3. 官能テストにより、炊き込み御飯、白和えの各5試料を順位法により検討を行なった。4. ①炊き込み御飯に對し、全研テクスチユロメーター(MODEL GTX-2)によりテクスチャーの測定を行ない同時にカウースタジオ(CS-K5)(日本電色K.K.)により色相、彩度、色差を測定した。また、標準色票にて各試料の色を検討した。4. ②炊き込み御飯のテクスチャーおよび刺色を行なうにあたり、市販の炊き込み御飯を数種選択し、参考にする為、同様に測定した。

結果 味覚テストは昭和52年度では、被験者111名中20名、86名中60名、53年度では106名中49名の者をパネルとした。官能テストの結果では、炊き込み御飯においては色、味、総合評価ともに塩分2%のものが好まれた。白和えについては、ばらつきが多く、どれが好まれるとは言えなかった。米飯のテクスチャーについては、有意差がみられず、色相、彩度については、すべて試料に有意差がみられた。