

A-122 食品の色と嗜好に関する研究(第1報) - 女子学生の傾向 -
香川 泉明善短大 ○ 川 染 節 江

目的 食品の嗜好には、一般に味覚・触覚・視覚・聴覚・臭覚の五官が総合的に反応している。視覚に影響する食品の色は、献立作成、調理法、盛りつけにも関係する面が大きい。女子学生の傾向を知るために、色に関するペーパー調査と食品を提示する官能テストを実施した。

方法 ペーパー調査は、F. Birrenが生理学的研究にとりあげた赤・オレンジ・黄・黄緑・緑・青・紫の7色スペクトルに茶を加えFACT Scale 10点法による食欲の程度と色のイメージ、連想食品を昭和47年から52年まで続け統計1,217名、官能テストは味噌汁、コロッケ、オムレツなど23種、パネルは、1種の食品に76~105名、延べ2,043名を対象とした。結果は、Kendallの順位の一致性の係数Wと分散分析により検定した。

結果 ①嗜好度の高い色はオレンジ7.9~8.9で、赤、黄の暖色がつづき、青、紫、茶は嗜好度が低く標準偏差は大きくなる傾向がある。②順位による結果は、係数Wが0.5に近く、オレンジ、赤の順に好まれ有意性が認められる。③暖色に対するイメージは「甘い、食欲がわく、さわやか、すっぱい」が多くF. Birrenの報告と一致する。④各色の上位にあげられる連想食品は調査回数5回とも殆んど変化がなかった。⑤官能テスト結果から、係数W 0.6以上のものにフライドポテト、コロッケ、フリッターの揚げ色、たくあんがあり、茶色の食品である。Wが0に近いものに、トマト、ハム、かまぼこがあげられる。⑥食品の色は、マンセルの色表を用い色相、明度、彩度を読みとり好まれる色の傾向と把握した。