

A-7 食品の texture の測定器の比較検討

恵泉女短大 ○後藤英三 江 お茶の水女大家政 吉松藤子
松元文子

目的 食品のおいしさには texture が大きな分野を占めている。texture の測定には、いくつかの機器が使われているが、ここでは全研 KK の *Texturometer* と飯尾電機 KK の *Reolometer* ととりあげて、測定値間の関連性を比較検討した。

方法 試料としては硬さの性格の異なるかまぼこ・煉羊羹・プロセスチーズ・食パン・味噌・豆腐を用い、*Texturometer* と *Reolometer* で測定し、下記のように両器の測定値を比較した。①特性曲線から硬さ・凝集性・付着性・弾力性を解析して比較した。②官能テストを行なって官能値と両器測定値との相関を調べた。③クリヤランスの大きさと測定値との関係を調べた。④プランジャーの大きさと測定値との関係を調べた。⑤ F. P. C. (*Fresh Protein Concentrat*) を用いたしゅうまい状の食品について両器で測定した結果を回帰直線上に印して回帰式を確かめた。

結果 *Texturometer* と *Reolometer* の測定値間には次のような関係があった。①硬さ・凝集性・付着性・弾力性の何れも高い相関があり、硬さにおいては相互に測定値を換算することが可能なように回帰式を算出した。②官能値と両器測定値の間にも高い相関があった。③クリヤランスと硬さとの間には反比例の関係が成立した。④プランジャーの大きさと硬さとは比例関係が成立しないので、比較検討する場合には同一プランジャーを使用する方が、比較検討しやすい。⑤ F. P. C. のしゅうまい状食品の硬さも回帰直線内にあった。