

目的 第30回 日本家政学会総会、および、日本家政学会中部支部 第25回総会において、採取直後の14品種のリンゴを用いてジャムを作製し、SD法によるイメージプロフィール、さらに、リンゴの鮮度が出来上りのジャムに影響を及ぼすことを報告した。

今回は、それらの結果にもとづき、おいしいジャムを作るための最適条件はpH、バクテン、水分、糖分の4成分がどの様な量的関係にある時なのか検討を加えた。

方法 長野県産の採取直後のゴールを用いてリンゴパルプを作製し、パルプのpH、バクテン含量、水分含量、糖度を測定。さらに、それらのパルプを用いて所定の条件に調整したジャムを作製し、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法を用いた。また、用語間の相関分析を行い、さらに、直交多項式によりジャムのよさとpH、バクテン含量、水分含量、糖分含量との間の実験式を求めた。

結果 ① よいジャムとわるいジャムのイメージプロフィールが明らかとなった。両者の違いは、特にやわらかい、なめらか、つやのある等に分られた。

② 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、甘いと高い相関がみられた。

③ 直交多項式によりバクテン含量、pH、水分含量、糖分含量の最適条件を見出すことが出来た。