

目的 昭和49年から引き続きおこなっている「調理における調味料配合比率の比較」について、今回は、水分の多い煮物である高野豆腐の含め煮と、水分の少ないおからの炒り煮について、官能テストをおこない好まれる調味料配合比率を検討した。

方法 ①味覚テスト(5味)によるパネルの選定。②官能テストにより、高野豆腐の含め煮と、おからの炒り煮について、順位法により、検討をおこなった。試料については、先に調査した出版物の中より、調味料配合比率に差があると思われるもの5種(A~E)をとりあげた。③高野豆腐の含め煮については、全研テクスチャロメーター(MODEL GTX-2)によりテクスチャーの測定をおこなった。

結果 ①味覚テストにおいては、被験者1年次57名中44名、3年次49名中40名をパネルとした。3年次については、被験者の1年次の味覚テストの結果と比較し、この差を各自に確認させた。②官能テストは、上記のパネルで検討した結果、高野豆腐の含め煮については、味において最も好まれたものはA(塩分18%、糖分12%)で、最も好まれなかったものはB(塩分31%、糖分55%)であった。おからの炒り煮では、パネル同の順位の一致度が低く、最も好まれたものについては判定できなかった。色についてはA、口あたり、味については、Dが好まれる傾向がみられた。③テクスチャーについては最も好まれたAに対してすべて有意差がみられた。また、今回用いた調味料配合比率の範囲の中で、塩分糖分について、各配合の組み合わせを作り、測定をおこなった結果、かたさについてみると、塩分1~15%にピークがあった。