

目的 先に演者らは、簡便にできる炊きこみずしについて検討し、常温における嗜好調査ではかなりの好評を得た。そこで本報では、2種の酸味料（酢酸を主成分とするものとクエン酸を主成分とするもの）を使用した炊きこみずしの温度別の嗜好調査を行い、温度と嗜好の関係を検討した。また他の酸味料も加えて5種の酸味料を使用した場合の温度別のpHを測定し、酸味料別の温度によるpHの変化およびpHと嗜好の関係も併せて検討した。

方法 (1). 試料 2種の酸味料（米酢、温州蜜柑天然果汁）を使用し、先の報告と同様に調製した炊きこみずしの品温を、10℃、20℃、30℃、60℃に調製して供した。(2). 嗜好調査 本学食物科学生有志30名をパネルとし、シェッフェの対比較法により行った。(3). pH測定 5種の酸味料を、A₁: 4%酢酸溶液、A₂: 米酢、A₃: リンゴ酢、A₄: 濃縮レモン還元果汁、A₅: 温州蜜柑天然果汁とし、温度をB₁: 10℃、B₂: 20℃、B₃: 30℃、B₄: 60℃の二元配置法（繰り返し4回）により行った。東洋MODEL pT-3DデジタルpHメーターを使用。

結果 嗜好調査の結果は、危険率1%で品温による好みに有意の差が見られ、米酢では20℃（pH4.6付近）、温州蜜柑天然果汁では30℃（pH4.5付近）が最も好まれた。また、60℃のものは明らかに他の品温のものより好まれなかった。pH測定の結果は、A（酸味料）間、B（品温）間共に高度に有意の差が見られた。つまり、酢酸を主成分とするA₁~A₃では、pHは20℃でピーク（pH4.6~4.7付近）を示し、10℃および30℃ではほぼ同じ（pH4.5付近）、60℃では一番低い（pH4.3~4.4付近）という同種の型を示した。また、クエン酸を主成分とするA₄、A₅では前者と異なった型を示した。A間、B間の交互作用も有意であった。