

A 142 調理におけるアルコールの味覚におよぼす影響 —塩から味との関連—
神戸女大家政 ○官田康子、畑 康恵
神戸学院大栄養 岸本律子、竹崎清子、大阪大医 坂本幸哉

目的 食生活中に占める酒類の比重が、年々増加していることは、酒類消費量の推移(国税庁資料)をみても明らかである。

酒類は嗜好飲料のみでなく、古くから調理の際に用いられており、その調理上の効果として、調味的意義は大きく、風味付け、防腐力、付香性、マスキング力、色、つや、肉質の軟化、算があげられているが、それを科学的に証明した報告はすくない。

今回は、味覚におよぼす影響、特に、塩から味との関連を調べるために、官能検査によって検討した。

方法 官能検査に用いた試料は、エチルアルコール・市販酒類10種類、煮出し汁を用い、一定のアルコール濃度、一定の塩分濃度になるように調製した。

パネラーとして、大学教職員および学生、方法としては、順位法、シエッフエの対比較法を用いて実施した。

結果 食塩濃度が、0.5~1.5%の範囲であれば、同一濃度であっても、エチルアルコールおよび各種酒類においてアルコール濃度が高くなれば、塩から味が薄く感じられた。

エチルアルコールおよび酒類の一定アルコール濃度溶液において、食塩濃度が高くなるにしたがい、アルコール味が薄く感じられた。

好まれる調和する味の濃度は、白・赤ワインでは、アルコール分10%含む比較的高い濃度のものが好まれた。