

〔目的〕前報において馬鈴薯デンプンに大豆タンパク質を添加し、さらに α 化ハイアミロースコーンスターチ添加のハルサメは、付着性が低下し“こし”のある麺となるなど、ハルサメのテクスチャーを向上させる効果が認められた。本報告においては、これら研究室で調製したハルサメの官能評価をSD法により行い、食味特性の特徴を因子分析により抽出した。

〔方法〕試料として研究室調製ハルサメは、1)馬鈴薯デンプン 2)馬鈴薯デンプン+大豆タンパク質、3)馬鈴薯デンプン+ α 化ハイアミロースコーンスターチ、4)馬鈴薯デンプン+大豆タンパク質+ α 化ハイアミロースコーンスターチの4種とし、比較のために市販ハルサメ2種を用いた。SD法は意味微分法ともいわれているが、心理学者Osgoodにより提案された方法であり、対の形容語の評価尺度により試料のプロファイルと審査員の官能量でとらえようとするものである。本報告においてはハルサメの食味特性に焦点を合せて、外観、風味、食感、総合的イメージに関する25項目の食味特性について、本学食物学科学生20名、本学教職員女子20名の計40名によって官能評価を行った。結果について評価項目間の相関行列を求め、これより因子分析を行った。

〔結果〕SD法によって得られたハルサメの食味特性の特徴を因子分析(主因子法)によって抽出した結果、第1因子は「なめらかさ」と総合的イメージの因子であり、50%の寄与率を得、第2因子は透明感や光沢、太さなどの外観の因子であった。第3因子は「こしや歯ごたえ」弾力性の因子、第4因子は風味の因子であった。