

目的 私共は先に、だし濃度と味の感じられ方について混合だしおよび化学調味料を試料とし、シエツフェの対比較法を用いた官能検査結果について発表した。官能検査を行なっている者としては、訓練を行なっていないパネルにおける評価の信頼性について確証を得たいものである。今回は、この点について先の結果のだし濃度と旨味の感じられ方を刺激と感覚の強さの関係として捉え考察を試みた。

方法 試料としては前回発表のように、混合だしは昆布と削り節を合わせて水量の4%使用して得た4%混合だしを希釈して0.8%、1.6%、2.4%、3.2%の各濃度のだし汁を調整、化学調味料、複合化学調味料は0.05%、0.15%、0.20%、0.40%の各濃度のだし汁を調整した。塩分は各だし汁共0.5%塩分となるように食塩を加えて調整した。上記の試料によりシエツフェの対比較法を用いて行なった官能検査結果から、シエツフェの対比較法で得られた平均評価度の差は比較する試料間の相互の感じられ方の隔りを表わしているので、この平均評価度の差の累積を行ない、累積値を味の感じられ方の相対的な強さ(感覚の強さ)として、だし濃度(刺激の強さ)との関係を検討した。

結果 今回調査のだし濃度の範囲において、シエツフェの対比較法で得られた旨味の濃さの平均評価度の差の累積がだし濃度の対数と比例し、刺激が等比的に増す時感覚の強さは等差的に増すというウェーバー・フェヒナーの法則によく当てはまった。このことより今回のように特に訓練しないパネルから得られた調査結果ではあってもシエツフェの対比較法による結果はかなり信頼性の高いものであると考えられる。