

目的 官能検査法による飯の食味判定について検討してきたが、今回は若い女性(21±1才)計40名を対象に嗜好性の傾向および解析方法について検討した。

方法 官能検査に用いた試料飯は、4品種、各3加水量の計12種で、プリテストおよび2、3の理化学的検討により各飯間に差を認めたので検討試料とした。検査は絶対評価法で、9評価項目、7点法により評価し、テスト毎に1品種、3加水量の試料を用いて行い、主として多変量解析法により分析した。

結果 (1) 品種、加水量、評価項目別データ分布は、正規確率プロット、Boxプロットの解析によりデータの正規分布を確認した。(2) 総合評価と各評価項目との相関関係は、コシヒカリ、日本晴、みちこがねの3加水量アキヒカリ1.4倍の各試料で、触感、硬さが、アキヒカリ1.5、1.6倍試料では味評価との相関係数が高い。(3) 品種別の主成分分析では第2主成分での累積寄与率が約85%で、総合に直接的に関与する評価項目が(2)の場合と全く一致した。(4) クラスター分析を4品種、3加水量、40パネルの計480個体について行ったところ、個体を3グループに大別でき、嗜好は品種ではアキヒカリ、ついでコシヒカリ、日本晴。加水量は1.5、1.6倍特に硬質米で1.6倍が多く、食味に関与する因子は硬さ、触感、粘りついで味であった。(5) 品種間、加水量間、大学間、パネル間のうち、どの要素が評価の差異の主要因になるかクロス集計により調べた結果、特に加水量の影響の強いことが判明した。以上の検討から、本実験のパネル構成での飯の嗜好は、品種または銘柄米に偏らず、飲み方(加水量)に影響を受けると考えられた。