

【目的】前報りにおいて、ルバーブの食物繊維(D.F.)とくにペクチン質の理化学的性質に関して検討した結果、新鮮物中約4%の食物繊維を含有し、そのうちペクチンは、全D.F.の40%を占めていることがわかった。今回は、ルバーブを用いてジャムを調製し、市販ジャムを対照として機器測定ならびに官能検査を行い、品質特性と嗜好特性を検討した。

【方法】試料は、ルバーブ(市販と調製品)、キウイフルーツ、ニンジン、ブドウ、グァバ、パイナップル、ブルーベリー、リンゴ、イチゴ、アンズ、マンゴー、ウメ、レモンライム、の15種類を用いた。実験は、1) pH、糖度、色、滴定酸度の測定、2) レオロメーターによるテクスチャー特性の測定、3) 官能検査：予備実験により、ジャムを評価するのに適切だと考えられる評価項目を抽出し、20項目の品質特性と嗜好特性をセマンティック・ディファレンシャル法により評価し、因子分析を行った。

【結果】ジャムのpHは、3.0~3.5の範囲にあるが、ルバーブは酸味料を加えずにpH3.5の値を得た。テクスチャー測定値は、ジャムそれぞれに特性が認められた。官能評価値の因子分析の結果、①品質特性では、第一因子外観、第二因子味と香り、第三因子粘り、第四因子硬さであった。②嗜好特性では、第一因子味と香り、第二因子外観、第三因子テクスチャーであった。③15種類のジャムの品質及び嗜好特性から2グループに分類された。すなわち、テーブルフルーツのグループとテーブルフルーツ以外のルバーブ、ニンジン、ウメ、グァバなどのグループであった。

1) 大塚・澤山・川端; 日本家政学会研究発表要旨集, P79 (1988)