

## 新品種の甘しょを用いたスープの性状と食味

○熊崎 稔子 小野 真知子

(名古屋女子大短大)

【目的】 食品加工用として品質に優れた加工原料用甘しょが開発・育種されている。本研究では、新品種である低でんぷん・低糖分の甘しょを用いてスープの調製を試みた。甘しょの添加割合や、スープストックの種類の違いが食味に及ぼす影響について比較、検討したので報告する。

【方法】 試料として用いた甘しょは1995年10月に九州農試甘しょ育種研で育成されたアントシアン系統（九系 89440-1・九系90157-2）、カロテン系統（九系 155・九州 120号）、フラボン系統（九系 89376-12・九系 164）の3系統、6品種とし、比較としてじゃがいも（男爵）を用いた。スープの調製方法は常法によった。甘しょの添加割合は仕上がり重量に対して25・30・35・40%とし、それぞれのスープについて粘度の測定と官能検査（順位法、クレーマー検定）を行った。次にスープストックとしてコンソメ、チキン、ビーフ、フィッシュ風味を用いた場合の食味について官能検査を行った。またじゃがいもと食味の比較を行った。

【結果】 甘しょのスープは品種により粘度に差がみられた。40%添加ではペースト状を呈した。カロテン系統は他に比べて粘度が低い傾向がみられた。スープとして好まれた添加割合は25もしくは30%であった。またスープストックの種類はどの品種の場合もチキン風味が好まれた。さらに各系統で1品種選抜し、じゃがいもを加え、4者間で官能検査を行ったところ、カロテン系統やフラボン系統はじゃがいものスープより、むしろ好まれることが分かった。