

## 食品の色に対する感覚特性の日韓比較—ジュースの缶の色を例として

○尾崎彩子\* 李温九\* 章貞玉\*\* 康薔薇\*\*\* 石川和美\*\*\*

南出隆久\* 大谷貴美子\* (\*京府大 \*\* Kyungwon Univ. \*\*\*兵庫栄養)

[目的] 食品の色はその食品を視覚を通して我々に最初に印象づける重要な因子であり食品の“おいしさ”とも深く関わっている。本研究は味覚を含む各種感覚特性に食品の色がどのように関わっているかをジュースの缶の色を例にとり、文化的背景の異なる日本と韓国の学生を対象に調査を行い検討しようとした。また“赤”という色が甘みとどのような関わりがあるかについても、官能検査を行った。

[方法] 日本(106名)と韓国(78名)の大学生を対象に、5色の標準色カラーチップ(5段階の明度の差)を用いてジュースの缶を表現し、各種感覚特性とジュースの缶の色との関係を調べた。日本においては年齢層による感覚特性の違いについても調べた。官能検査として赤色102号を用い、赤色濃度(0、0.005、0.01、0.05、0.1%)の異なるスクロース溶液(3.5、3.75、4.0、4.25%)を調製し、これらを試験溶液として、透明なスクロース4.0%の基準溶液に対する甘さの評価を行った。

[結果] 1)日韓の学生の間、甘さ、酸っぱさ、冷たさ及び健康的な、という感覚特性で選ばれたジュースの缶の色に有意な差( $\chi^2$ 検定、 $p < 0.001$ )が認められた。我が国の年齢層による違いでは有意差は認められなかったが、甘さ、熱さ、のどが渴いたときに飲みたいジュースで選ばれた缶の色に差が認められた。2)アンケート調査では日本において特に赤色と甘さに強い関係が認められたが、官能検査では、赤色度と甘さに特に日韓による差は認められなかった。現在日韓の市販ジュースの缶の色についても分析中である。