

海洋深層水及び海洋深層水塩が食パン、すまし汁、ゆでジャガイモの食味に及ぼす影響 ○彼末富貴*、後藤昌弘*、佐藤之紀*、谷口道子** (*高知女大、**高知県海洋深層水研究所)

目的 高知県室戸岬沖で採取される海洋深層水は、様々な分野での利用が始まっている。なかでも、食品分野への利用はめざましく様々な商品が市場に出されている。しかし、海洋深層水が食品の調理・加工性にどのような効果、影響をもたらすかについてはほとんど検討されていない。そこで、本研究では海洋深層水が食味にどのような影響をもたらすかについて調べる第1段階として、海洋深層水、表層水、食塩水の3種類の塩水ならびに深層水塩、表層水塩、食塩の3種の塩を用いていくつかの食品の調理加工を行い、官能検査によってその嗜好性や食味の差を比較した。

方法 海洋深層水及び表層水は、高知県海洋深層水研究所(室戸市)で採水したものをを用いた。深層水塩、表層水塩は、これらの海水をビーカーに入れ135℃の恒温器中で水分を蒸発させ、残った残さを乳鉢で磨砕して得た。食塩(讃岐塩業製)及び食材は高知市内小売店で購入した。上述の塩水及び塩を用いて食パン、すまし汁、ゆでジャガイモを調製した。官能検査は、高知女子大学女子学生をパネルとし、順位法、評点法を行った。

結果 深層水、表層水、食塩水で食パン、すまし汁、ゆでジャガイモを調製し、順位法(嗜好試験)による官能検査を行ったが、食パン、すまし汁では有意差がなかった。ゆでジャガイモでは食塩水が最も好まれ、表層水が好まれなかった。食パンを3種の塩水を用いて調製し、食塩水の製品を標準試料として評点法で評価したところ、塩辛さが深層水で有意に高く、表層水で低かった。さらに、3種の塩を用いてゆでジャガイモを調製し、順位法で評価したが、表層水塩、深層水塩が好まれず、食塩が好まれた。