

# 令和4年度豆類振興事業(調査研究助成費)の成果概要

## ⑤課題: 餡の性状と色彩が餡および菓子的美味さに及ぼす影響

代表者: 神奈川工科大学健康医療科学部管理栄養学科 准教授・野村知未

### 目的

地域による和菓子の特性比較を行い、さらに餡の色彩に関与する調製法の違いによる色彩の差が嗜好に及ぼす影響について明らかにする。

### 成果

#### ①和菓子の地域差と餡の特性評価

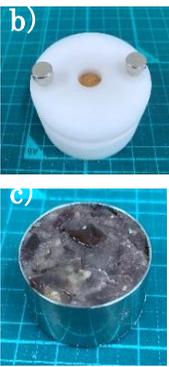
- ・関東圏と関西圏の蒸し饅頭、饅頭、最中について、餡の色彩構成、糖度並びに食感に関わる硬さ、凝集性、付着性を測定した。
- ・色彩は東の方が赤身の強く(最中、饅頭)、糖度は最中は東の方が高く(最中)、物性値は東の方が粘り気のある硬い餡であることが示唆された。

#### ②餡練り時の鍋材質の違いによる餡の色彩食味特性の違い

- ・銅鍋とステンレス鍋で調製した餡の色彩を比較した結果、銅鍋で調製した餡の方が鮮やかで明るい餡になることが示唆された。

#### ③餡の色彩が嗜好に及ぼす影響

- ・糖度は同じで色度の異なる2種を餡用いてパネル評価を行ったところ、パネルは赤味の強い餡の方が食べる前から甘いと誤認識し、食べた後も甘いと判断する者が有意に多かった。



小豆餡の官能評価表	
色味(赤味)	10 5 0 5 10
糖度(甘味)	10 5 0 5 10
食感(硬さ)	10 5 0 5 10
食感(粘り気)	10 5 0 5 10
食感(付着性)	10 5 0 5 10

記入方法  
1. 評価は、5段階で行います。  
2. 10: 非常に好む(または好む)、5: 好む(または好まない)、0: 好まない(または好む)、5: 好む(または好まない)、10: 非常に好む(または好む)  
3. 評価が不明な場合は、0を記入してください。  
4. 評価が不明な場合は、0を記入してください。

菓子の食感測定に用いた機器と測定試料

- a) 卓上物性測定器
- b) 皮: 穴の開いた円板2枚に挟んで測定
- c) 餡: φ3cmのシャーレに充填し測定

官能評価に用いた試料と評価表