

牛乳の添加温度は、コーヒーのおいしさに関与するか

○小泉昌子、小関陽子、徳田愛華、島村綾、佐藤吉朗、峯木眞知子

(目的) コーヒーに牛乳を入れる層は増えてきている。本研究では、コーヒーに入れる牛乳の温度がコーヒーのおいしさに関与するかどうかを時系列評価による TDS 法を用い、味の面より検討した。

(方法) コーヒーは、インスタントコーヒー(㈱ネスレ社)を用い、表示されている熱湯 140ml に対し、コーヒー 2g を用いて、試料を調製した。コーヒーの温度が  $86 \pm 2^{\circ}\text{C}$  あるいは  $80^{\circ}\text{C}$  になったのを確認後、コーヒーに普通牛乳(㈱明治)30ml を入れ、その後  $55^{\circ}\text{C}$  ~  $60^{\circ}\text{C}$  に保ち、試料とした。TDS 法は、メディア・アイ製 J-SEMS TI・TDS システムを用い、パネルは女子大学生 11 名、感覚属性は 8 属性(苦味、酸味、甘味、渋味、焦げた味、油っぽい、牛乳味、無味)を用いた。

(結果) コーヒーでは、初めに苦味を感じ、酸味と苦味が続き、焦げた味、渋味が感じられる。それに対し、コーヒー液  $80^{\circ}\text{C}$  に牛乳をいれた試料では、開始直後から苦味が立ち上がり、苦味を感じ、甘味、牛乳味、渋味の順に感じられる。 $90^{\circ}\text{C}$  でいれた試料より、複雑な味を感じていた。採点法による官能評価では、 $90^{\circ}\text{C}$  で牛乳を加えた試料では、香りの強さ、苦味の強さ、後味の強さが強く、甘みの強さ、なめらかさ、牛乳感が弱いと識別された。嗜好型官能評価では、 $80^{\circ}\text{C}$  で加えた試料が有意に好まれた。牛乳はコーヒーがあまり熱いうちに加えない方がよいことがわかった。