

## 共分散構造分析によるバニラカップアイスの官能評価モデル

真柳 麻誉美 (女子栄養大学・食品学第一研究室)

鈴木 督久 (日経リサーチ・集計解析室)

古我 可一 (女子栄養大学・食品学第一研究室)

<目的> バニラカップアイスの特性を潜在変数とし、おいしさ評価と、それと同時に得たその他の評価を観測変数として「おいしさモデル」を検証し、嗜好構造を明らかにすることを目的とした。

<方法> 女子大生 120 名に対し、市販バニラカップアイス 6 品 (ラクトアイス表示品を含む) の官能評価を、絶対評価による 7 段階評点尺度法で実施した。調査は 1995 年と 1997 年の夏季に行った。

得られた全データを解析用データとし、予備解析・探索的因子分析を行った。その結果、観測変数の一部を分析から除去し、各サンプル毎に共分散構造分析を行い、数種の多重指標モデルを適用、検討した。

<結果> 適合度指標の判定が良好で、食品学的に解釈可能なモデルが得られた (図 1)。因果係数の比較から「触感の好み」よりも「風味の好み」の方が「総合的なおいしさ」に強く影響することが読み取れた。さらに、「触感の好み」から「総合的なおいしさ」への影響度を知るためには OR% という製造上コントロール可能な特性との関係を調査する必要性が示唆され、特徴的なフレーバーのものは、「風味の好み」の影響が強い傾向があることがわかった。

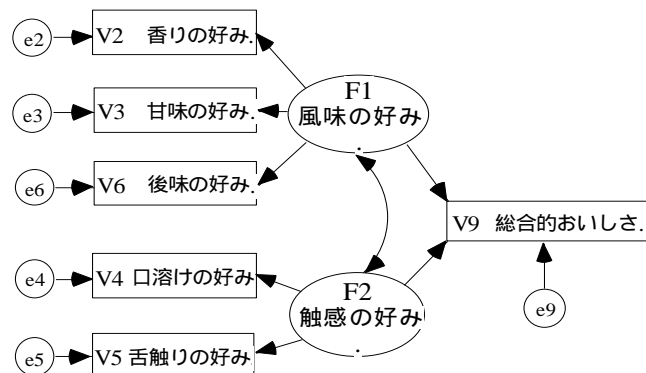


図 1 . バニラカップアイスのおいしさモデル