

市販品は手作り品より味が濃い目、手作り品は素材の味

なすの浅漬け

【商品テスト結果の概要】

□テストの趣旨

最近、夏季になるといろいろなメーカーの「なすの浅漬け」や「浅漬けの素」を見かけるようになりました。しかし、「なすの浅漬け」は、今日でも家庭で漬ける人も多く、その味は家庭ごとに特徴があります。そこで、市販品と手作り品の味と成分の違いを調査し、食生活に役立てられるよう情報を提供することとしました。

□テストの内容

◆テスト品：市販品 28 銘柄、浅漬けの素 2 銘柄、手作り品 22 品

◆テスト項目：(1)アンケート調査(161名)、(2)食味テスト、(3)成分分析(甘味成分：糖・糖アルコール、酸味成分：有機酸、旨味成分：アミノ酸、pH、塩分、アルミニウム、鉄)

□主なテスト結果

◆市販品で気になるのは食品添加物

なすの浅漬けを食べている人は97%であった。このうち、手作り品が71%と最も多く、次いで、市販品が55%、浅漬けの素が34%であった。また、消費者が市販品の表示の中で最も気にしているのは「食品添加物」であった。

◆市販品は手作り品より味が濃い目

甘味、酸味は市販品の方が手作り品よりも強かったが、塩味はあまり違いはなかった。また、甘味、酸味、塩味は、手作り品の方が市販品よりも弱いものから強いものまであり、家庭ごとの味の違いが大きかった。味付けは市販品の方が濃く、色つやは市販品の方が良かった。

◆市販品と手作り品では味の成分に違いが

甘味成分、酸味成分の含有量はあまり違いはなかった。しかし、市販品には、手作り品には無い糖アルコールが含まれており、また、酢酸の割合が高いなど、成分組成に大きな違いがみられた。グルタミン酸等の旨味成分の含有量は、市販品が手作り品の約40倍と非常に多かった。これらの味の成分は、市販品の場合は、主に調味料等に由来し、手作り品の場合は、主に素材(なす)に由来している。塩分は市販品の方がやや多かった。

□消費者へのアドバイス

市販品は、メーカーによって使用されている原材料や食品添加物に違いがあります。表示をよく見て、自分の求めるものを選択しましょう。

なすの浅漬け100g(約2個分)当たりの塩分は、市販品では2.7g、手作り品では2.1gでした。塩分の摂取量は、食生活指針で1日10g未満とされており、摂りすぎないように注意しましょう。

なすの浅漬けは、賞味期限が短いので購入したら早めに食べましょう。また、未開封のものも冷蔵庫で保存しましょう。