

22 食物温度の唾液分泌に及ぼす影響

福岡学芸大 中野 和子

我々が食物を摂取する場合、その調理過程において熱処理を行うことが多い。この熱処理ということは、食物が質において或る温度的な変化を受けるという事と共に、その食物が或る温度をもって口の中に入れられるという事になる。著者は、この後者が、消化の面ことに口腔内の消化にどのような関係をもつかについて、唾液分泌量を示標として伺い知ろうと考えた。

第一段階として、家兎の片頬に耳下腺瘻を作製し、耳下腺唾液を採取出来るようにした。次に一定の大きさの人参塊を水道水、蒸溜水およびそれぞれ定濃度の塩化カリウム、塩化カルシウム、塩化ナトリウム、蔗糖、塩酸キニーネ、醋酸の液につき、それぞれの 5°C 、常温、 40°C 液に一定時間(30分~1時間)浸漬して家兎に与え、その刺戟による耳下腺唾液分泌量を測定して温度的影響の有無をしらべた。

その結果、家兎の反射性耳下腺唾液分泌量は、食物のもつ温度によってある程度影響を受けることが分った。すなわち、水道水といくつかの味質物質のしみこんだ人参塊については、それらの温度が 5°C および 40°C のばあいには、室温のばあいよりも大なる分泌量を示した。