

A-27 甘味質と他の味覚が唾液分泌におよぼす影響

福岡女子大 ○中野 和子
山近 桂子
高橋真理子

1. われわれが美味しく感ずるものの一つに味の対比が考えられる。そこで私共は、これが唾液分泌量にどのように現われるかをみるため、かなり濃い甘味を与えた後、数種濃度の塩から味・酸味・苦味を時間別に与えた場合、甘味刺激に付加された他の味質の濃度と時間との関連が、唾液分泌におよぼす変化を検討した。

2. 装置としては林・栖原氏の方法に準じた耳下腺唾液量測定装置を使用した。すなわち、固有唾液量を3・6・12分間測定後、直ちに20%蔗糖1ccをそれぞれ舌全面に注入して3・6・12分間の反射唾液量を測定し、直ちに2・4・8%食塩、0.1・0.2・0.4%酒石酸、2・4・8%硫酸マグネシウムを注入して、それぞれ3・6・12分間の反射唾液量を測定した。被験者は19~22歳の健康な女子をえらび、実験中の室温変化と、条件反射の心配を極力避けた。実験は食前食後の30分間をさけ、心身の安定した状態をえらんで行なった。

3. 固有唾液量に対する20%蔗糖の甘味刺激による反射唾液量の変化率と、他の味質刺激による濃度別、時間別変化率との関係を見ると、低濃度の場合には、甘味刺激による順応が3・6・12分とすすむにつれて変化率の比は大となった。