

2. 試料は甘味・酸味・塩から味・苦味・うま味の6種の味覚調査(識別テスト)をするために、所定濃度の蔗糖・くえん酸・塩化ナトリウム・Phenyl thiourea・グルタミン酸ソーダ・蒸留水をそれぞれ濾紙に浸みこませて、急速に乾燥し、細断したものを使用した。テスト順序は第一次残存効果の釣合っている Modified Latin Square により、試験順序を規定した。調査対象は大妻女子大学部・短大の学生・各学級約400名である。識別テストは40年5月・11月の2回、同一対象について施行した。テストの時間は午前11時半で、2組の異った試料について味の識別を行った。

3. 正答率は一般に甘味・無味>苦味>塩から味>酸味・うま味の傾向を示した。学級別の平均感度については、学部4年・短大2年が正答率が高い。年齢による味覚の発達と調理実習時間差による学習効果を示すものでないかと考えられる。誤答の内容は苦味を無味に(味盲)塩から味と酸味を混同する傾向があり、うま味を無味や塩味に誤答し、酸味または苦味をうま味と混同する傾向を示した。

A-31 味覚感度の調査研究 —女子大学生の味覚感度— (第1報)

農林省食糧研究所 吉川 誠次
大妻女大家政 ○板橋 文代

1. 嗜好試験・弁別試験の場合にパネルの味覚感度が正常な識別能力を持っているかどうかを試験する必要がある。一方食物学教科を学習する学生は、食品や調理したものを官能評価することが多い。よって女子大学生の基本的な味覚感度の状態を知るため調査研究を行なった。