

A-90 味覚検査から見た味の相互作用 『かくし味』について

熊本女大 木下 サキ

1. 味の相互作用を追求する1手段として『かくし味』について実験を試み、かくし味の意義と使用量を掴むことを目的とする。かくし味とは副呈味物質の味が何の味であるか感知できない濃度でも主呈味の呈味力に影響を与えるので従来行なわれてきた技術と考え、主呈味(閾値以上)に副呈味(閾値以下)を加える場合に副呈味が主呈味に及ぼす影響を見る。本実験は酸味・苦味を主呈味とし、塩味・甘味・酸味(苦味)を副呈味とする。

2. 試料は酸味(クエン酸)苦味(カフェイン)甘味(サッカロゼ)塩味(食塩)とす。試液は一回の実験につき、標準溶液と基本系列溶液を準備する。標準溶液は閾値以上の濃度をもつ主呈味物質溶液で、系列溶液とは標準溶液の濃度を中心に濃度差を等差数列をなすような六種類の主呈味物質溶液に閾値以下の副呈味物質を添加した溶液系列である。被験者には系列中から無作為に抽出した1試液と標準溶液を組にして、次々に6組提出し比較検討させ、標準溶液と同呈味力か、最も近く感じる組を指摘させる。副呈味も濃度差による結果をみるために六通りの濃度とする。

3. 酸味、苦味にかくし味的に甘味、塩味苦味(酸味)を加えると、苦味に対する甘味以外は主呈味の呈味力は弱まる。その影響力は副呈味の濃度差によって異なる。かくし味は主呈味力を弱めるがこれはその味を柔らげるためでかくし味の意義とその使用量のむずかしさが味の組合せで異なることとがわかった。