

希薄なとき希酸域での判別力は劣化し、逆に濃糖添加のとき希酸域での判別力向上が認められた。

A-38 酸味覚に及ぼす糖・寒天共存の影響

岡山操山高 ○田口田鶴子
粟井 茂
岡山大教育 小野 謙二

1. 青春期女子が、濃度の異なるクエン酸溶液に対しどの程度の判別能力を示すか、またその判別力が、クエン酸液に添加した蔗糖または寒天によりどのような影響をこうむるかにつき調査した。

2. 被験者は高校専攻科女子学生約50名。採用した酸濃度は1, 2, 3, 4, 5%の5種。また糖濃度は0, 10, 50%, さらに寒天は0, 0.5, 2%の各種とし、これらを種々に組み合わせて、前記酸液に添加した。官能検査にさいしては、上記5段階濃度の酸液(蔗糖・寒天含有もしくは不含)を at random に並べ、液温 $22^{\circ}\pm 3^{\circ}\text{C}$ のもて、被験者にその濃度順位を弁別・指摘させた。

3. 糖・寒天不含の酸液列について、被験者は高濃度域に対し比較的鈍感な弁別力しか示さなかった。ところが、これに糖または寒天を添加すると、その弁別力にかなりの変化を来すことが認められた。すなわち、寒天添加の場合では、酸濃度判別力は全濃度域にわたって鋭敏化した。これは酸による寒天ゲルの物理性状の変化と関係をもつものであろう。また蔗糖添加の場合では、とくに高濃度の糖共存により前述の高濃度酸に対する弁別力は著しく鋭敏となり、むしろ低濃度酸に対する弁別力は低下した。さらに寒天・糖二重添加の場合では糖濃度