

A-39 甘味覚に及ぼす酸・寒天共存の影響

岡山操山高 栗井 茂
○田口田鶴子
岡山大教育 小野 謙二

1. 青春期女子が、濃度の異なる蔗糖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、蔗糖液に添加したクエン酸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。採用した糖濃度は10, 20, 30, 40, 50%の5種。また酸濃度は0, 1, 5%, 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、前記糖液に添加した。官能検査にさいしては、上記5段階濃度の糖液（クエン酸・寒天含有もしくは無添加）を at random に並べ、液温 $22^{\circ}\pm 3^{\circ}\text{C}$ のもとで、被験者にその濃度順位を弁別・指摘させた。

3. 酸・寒天不含の糖液列については、被験者は相当明確な濃度判別能力を示したが、これに酸または寒天を添加すると、その弁別力にかなりの変動を生じることが判明した。すなわち、寒天添加の場合では、糖の高濃度域に対する判別感覚は一般に劣化した。またクエン酸添加の場合では、酸が濃厚なときに、糖希薄域での糖濃度判別力はわずかに向上したが、一方、濃糖域での判別力は不安定化した。さらに、寒天・酸共存下では、希酸により甘味判別覚は全般に劣化し、とくに糖の高濃度域でこの傾向は著しかった。また酸濃度を増せば甘味覚は全般に鋭敏化し、この傾向はことに濃糖域で著明であった。