

Hahn の資料と同様である。酸味でも 37°C が最低閾値で、温度の上昇、下降につれ閾値が高くなる。これが Hahn とは著しく異なる。苦味の最低閾値も 37°C であるが、高温で著しく高くなる。鹹味は稍趣を異にし、37°C より 0°C が稍閾値が低い。B) 味覚の感度の検査ではほぼ、清水氏らの資料と同様で、37°C において何れの味覚も最も鋭く、温度の上昇、下降につれて鈍ってゆく。なお、味の種類により傾向に特色が見られる。

A-13 味覚と温度との関係

—甘、酸、苦味について(第2報)—

共立女大家政 小川 文代
香坂 齋子
○山本 貴子

1. 味覚と温度の関係についての文献は海外では多く見られるが必ずしも一致していない。多く引用されているのは Hahn の資料である。日本では清水氏らの資料があるので、私共は一昨年この学会で「鹹味」について報告した。今回は、A) 甘、酸、苦味の温度による閾値変化と、B) 感度の変化を検査したので、Hahn 及び清水氏らの資料と比較検討して報告する。なお、「鹹味」は再検査した。

2. (I)被検者は女子大生(20~21才)30~50人、(II)検査液。A)は閾値用濃度でつぎの範囲の濃度を6段階に分けた。B)は感度用濃度である。

	甘味(蔗糖)	酸味(クエン酸)
A)	0.5~3%	0.005~0.02%
B)	2%	0.02%
	苦味(塩酸キニーネ)	鹹味(食塩)
A)	0.0005~0.003%	0.01~0.4%
B)	0.002%	0.3%

(III)方法は検査液 10 cc を全口腔法により判断閾値をとり、感度の検査は採点法によった。各検査の結果は有意差によって検討した。

3. A)甘味では 37°C が最も閾値が低く(鋭く)、温度の上昇、下降に従い閾値が高く(鈍く)なる。この点は