

A-76 味覚に関する調査研究 (その3)

山梨大教育 小林豊子 ・ 文化女大家政 土屋岩美

呈味物質の舌面接触面積及び接触部位と感度との関係

目的 味覚感度の調査方式として採用される呈味ろ紙による方法と全口腔法とに用いる呈味液濃度には関連がないため、不便を感じ、独自方式の計算として両法濃度を関連づけ、その2の調査を実施した結果、本主題に示す点について、味別に差を示すことが推定され、その説明及び味別に適する調査方式の検討、更にその簡易化のための資料を得ることを目的として本調査をおこなった。

方法 山梨大学及び文化女子大学の女子学生約80名に昭和46年6月実施。呈味液濃度一蔗糖1.5%、クエン酸0.4%、NaCl 0.6%、硫酸キニーネ0.007%、グルタミン酸ソーダ0.8%、及びそれ

を水の2倍の濃度。呈味ろ紙 $1^{cm} \times 2.5^{cm}$ 、 $1^{cm} \times 0.7^{cm}$ の2種、舌触部位は中央及び先端。

結果 舌中央部に単位面積について同じ刺激が及んだ時、刺激面積の広い方が感度がよいのは甘・酸・旨味で、危険率0.1~1%で有意差を示す。又舌中央部について、単位面積当りの刺激が大くなれば感度があがり、甘・酸・苦・旨味に1%の危険率で有意差がみられる。

塩味の感度差は僅少である。次に異なった舌面部位に同一刺激が及んだ時の感度の差は先端>中央の有意差が甘・酸味について5%の危険率でみられ、旨味については逆に先端<中央が同様の有意差を示す。

塩・苦味については中央がよい傾向があるが、塩味についてはその差は僅少である。これらの結果を総合すると、塩味について、接触面積の大小、部位、味の濃淡にはほとんどかわりなく一定の正答率を得ている点

が特異性を示している。