

A-32 味覚に関する調査研究 (その4) 甘・酸・塩味の残味効果について
山梨大教育 小林豊子 ・文化女大家政 土屋岩美

目的 喫食時に及ぶとみられる残味の影響を知ることにより、官能面からのより効果的な摂食順序についての基礎資料を得ることを目的として、甘・酸・塩味の残味が後の味(甘・酸・塩・旨—基本味と呼んじおく)の感度に及ぼす影響をみた。

方法 対象：山梨大学、文化女子大学学生約80名、時期：昭和46年6月、47年7月実施
残味用溶液(%) 蔗糖3.0, 6.0 くえん酸0.8, 1.6 塩化ナトリウム1.2, 2.4

基本味用溶液(%) 蔗糖1.5, くえん酸0.4, 塩化ナトリウム0.6, 硫酸キニチン0.007, グルタミン酸ソーダ0.8

以上の溶液により東洋ろ紙NO50を用い、 $1^{\text{cm}} \times 3.5^{\text{cm}}$ の呈味ろ紙を作製し、調査は[残味ろ紙10秒口中3秒、基本味ろ紙10秒口中]を一区として任意の順序に味わい、調査用紙に記入させた。

結果 A.甘残味効果 a.塩味正答率の淡残味は著増(対照及び濃残味に比し0.1~1%の危険率で有意) b.苦味正答率も著増(淡濃残味ともに対照に比し0.1%の危険率で有意)
B.酸残味効果 a.苦味正答率の低下(淡濃残味ともに対照に比し0.1~1%の危険率で有意) 淡残味は濃残味に比し5%の危険率で有意) b.旨味正答率の淡残味は低下(対照に比し5%の危険率で有意) c.酸味正答率の濃残味は低下(淡残味に比し1%の危険率で有意) d.甘味正答率の濃残味は低下(淡残味に比し5%の危険率で有意)
C.塩残味効果 a.酸味正答率著減(淡濃残味ともに対照に比し0.1~1%の危険率で有意) b.苦味正答率の著減(淡濃残味ともに対照に比し0.1%の危険率で有意) c.旨味正答率淡残味の低下(対照に比し0.1%の危険率で有意)
D.誤答の三残味の比較検討結果についても報告する。