

A 119

味に対する匂の影響

相江短大 南崎俊子 橋本まさ子 石川千恵子 O伊藤秀三郎

目的 味に対する匂の影響を検計する。

方法 味はコーヒーのもので、匂は医学の耳鼻咽喉科で用いて居る基準臭の一部である。コーヒーはUCCのブルマンテンで、基準臭は(A)β-フェニルエチルアルコール (B)シクロテン (C)イソ吉草酸 (D)γ-アンデカラクトン (E)スカトールである。

味の判定には、唾液量多寡判定による客観的方法で、唾液量の目安には口腔内舌下に入れた、秤量された脱脂綿の一定時間増加量に依った。

匂の判定には、先ず舌を無臭の石鹸液で洗ひ、片手で匂紙の一端をもち、他方の先端1cmにわたってついで二つある匂をかき、程度を決める手技である。

被検者は本学学生(子)で、匂に対し数名定とした。

結果 味に対する匂の影響はあると思考した。

無匂の場合に対する程度を掲げると次の如くなる。

(A) 1.00 (B) 0.71 (C) 1.02

(D) 0.88 (E) 0.86