

○江角由希子・小原都夫**

(*島根女子短大, **神戸女子大家政)

目的 味を感じるためには、食物中の呈味物質が唾液中に溶解し、味孔内の味受容器まで拡散しなければならない。唾液中に含まれる種々の物質は、味物質による刺激効果に影響を与えることが知られており、また、その組成は食物の性質によって変化がおこるといわれている。そこで、味覚刺激と唾液組成の関連を明らかにするために、今回は、四基本味の一つである酸味で味覚刺激を行い、唾液中のタンパク質に注目し、その組成の変動を調べた。

方法 安静後の唾液をコントロールとし、柚、食酢、すだち、レモン、梅干し及びワインビネガーを酸味刺激食品に用いた(n=1)。唾液採取は、安静後または酸味食品の刺激後、口腔内に自然にたまった唾液を吐き出すことによつて行った。採取した各唾液は、タンパク質の濃度を測定し、電気泳動でタンパク質の挙動を検討した。また、レモンを酸味刺激に用いて被験者6名についても同様に行った。

結果 安静後と酸味刺激後の唾液中タンパク質について、電気泳動では、分子量15~16, 25, 30及び38kDaの部分においてバンドに差が認められた。しかしながら、食品別による相違や個人差はみれなかった。他の味質の食品による刺激については、現在検討中である。