

## 8. 化学性調味料の味覚刺激の興奮特性について

和洋女子大文家政 川村 一男  
田口 秀子

藁の舌咽神経舌標本を用い、この舌面にイノシン酸ソ

ーダ、グルタミン酸ソーダ、その他の化学性調味物質溶液を滴下して、この際、舌咽神経に現われる神経衝動をブラウン管オッシロスコープに誘導し、それぞれの物質の神経衝動の経過を観察した。

その結果の興奮特性について報告する。