

A-37 味覚と温度との関係

1 鹹味について (第1報)

共立女大家政 小川 文代

○香坂 斉子

1. 味覚は摂取する飲食物の温度に影響をもっていることは一般に知られているが、従来の研究資料は必ずしも一致していない。しかも試みられた温度の範囲は比較的狭く、極端に低い 0°C とか、高い 60°C における資料に乏しい。ところが日常われわれは夏には非常に冷いものを好んで摂り、冬には熱いものを摂取している。今回はまず、鹹味について 0°C と 60°C における味覚の感度(閾値)を常温時と比較し、味覚の温度による感度の変化を見た。

2. 被験者として女子大生(20~21才)のもの55~60名をえらんだ。検査液は食塩0.05~0.6%の間を6段階に分けた。室温は 25°C ~ 27°C の時に実験を行なった。低温(0°C ~ 2°C)には浅い容器に砕いた氷と食塩を1:2の割合で入れ、その中に各検査液20ccをルツボにそそぎ 0°C になったときに使用した。高温時は検査液を湯煎にして 60°C に保ち、ルツボで上記同様に試みた。方法は口を蒸溜水でよくすすいだ後検査液を口にふくんで、水と区別してはっきり鹹味を判別し得る濃度を閾値とした。即ち全口腔法によって判断閾値をとった。

3. 検査の結果は大体において Hahn の資料と似て低温(0°C)では鹹味閾値は最も低く、 60°C では最も高いが、有意差は認められなかった。検査の方法の相違にもよるが、この検査では非常に低い温度と高い温度の場合の比較にもかかわらず Hahn の資料ほどの差はなく、冷いほど鹹味が敏感で、熱くなるに従って鈍くなってゆく。