

A—55 脂肪の味覚に対する作用に就いて

早稲田大教育 ○前川 静江
伊藤秀三郎
東京芸大美術 志賀 和子

1. 運動家の栄養には脂肪が多く使用され、カロリー数を豊富にしようとの努力が営まれる。そこで、脂肪を用いることにより味覚に対し何等かの影響が与えられるのではないかと考えた。従って私共はその点を吟味しようとの目的で、この実験を行なったのである。

2. 実験1. 口腔法の場合、脂肪を含むものとしてサラダ油を、四味として砂糖(甘)食塩(辛)食酢(酸)及び塩酸キニーネ(苦)を選んだ。なおこれ等の濃度は次の如くである。

砂	糖	0.2—1.0%
食	塩	0.02—0.1
食	酢	0.02—0.1
塩酸キニーネ		0.0002—0.001 (5段階)

味質のみ及びサラダ油や水を混ぜた溶液を用意し、その0.2ccの溶液を被験者の舌上に滴下し、被験者に全然感じない、ごくわずか感じる及び明瞭な味を感じるの3段階なる質問に答えて貰った。

実験2. 耳下腺唾液量計測の場合 林・栖原氏の唾液量計測器に準じたものを用い、被検液0.1ccを口腔内に入れた場合の唾液量を計測することにした。脂肪を含むものとしてテンプラ油を加え、油のみの場合には量的に0.1—2.0ccの範囲で検討し其の他は実験1と同様である。

3. 脂肪は味覚を変えるところを考えた。