

A-112 唾液消化力と摂取食餌との関係について
和洋文家政 ○中野裕子 川村一男

唾液は、その成分中にプロテアリンを含んでいるが、その活性は、特に食餌の種類（量や質）に由来する物理化学的刺激の性質に、関係すると言われている。私共は、固体食餌としての炭水化物食・蛋白質食・脂肪食の3種をそれぞれ100gを毎摂取させた時ににおける、食前・食直後・食後30分の分泌唾液を採取し、食餌の質の差によるプロテアリン分解能について追究し、また唾液PHについても同様に観察を試みた。尚飲水時についても同様に行ない比較検討した。

被験者は成人女子3名で繰返し行なった。実験はすべて朝食前に行ない、唾液採取方法は、37°Cの微温湯50mlを3回に分けて、1分間ずつ計3分間に中に含み、これを含せた混合液を涙過して使用した。消化能の判定はヨード澱粉反応で行ない、またPHの測定は涙紙比色法で行なった。

その結果固体食餌の摂取直後のプロテアリン活性は、脂肪食<炭水化物食<蛋白質食の順に高くなる結果を得た。また摂取直前、摂取直後、摂取後30分では、摂取直前<摂取後30分<摂取直後の順に活性は高くなる傾向を示した。飲水時のプロテアリン活性は、摂取直前と摂取直後は差は見られないが、摂取後30分で活性は上昇した。口腔内唾液PHは更酸食餌のPHには関係なく、摂取直後は高くなり、摂取後30分で殆んど直前の値に戻る傾向を示した。また飲水時では固体食餌の様な変動は見られなかった。さうしてプロテアリン活性は唾液PH上昇時高く、唾液分泌量の増加が、PHの増加とともにさすものと考えられた。