

A-74 味覚に関する調査研究(その5) 甘・酸・塩味に対する併用味の対比
消殺効果 山梨大 小林豊子 文化女子大 O 工屋治美

目的 甘・酸・塩味物質に対し、他の量味物質を添加併用した時、主体味の感受濃度並びに嗜好性に如何なる影響が及びかをみた。

方法 対象：山梨大学及文化女子大学各50名前後。時期：昭和48年6月。
主体味は甘味—蔗糖10%・酸味—くえん酸0.4%・塩味—塩化ナトリウム1.5%、
併用味は蔗糖0.5・1・2%・くえん酸0.025・0.05・0.1%・塩化ナトリウム0.05・0.1・0.2%・硫酸キニ—ホ0.0002・0.0004・0.0006%、組合せは(甘+塩)・(甘+苦)・(酸+甘)・(酸+塩)・(塩+甘)・(塩+酸)とし、全口腔法を採用して、順位法並びに撰択法により実施した。

結果 10%蔗糖液+NaClは0.2%についてだけ5%危険率で有意な感受濃度の低下がみられ、嗜好性には有意差はない。+硫酸キニ—ホの感受濃度はいづれも有意差を示す。嗜好性は無添加のものが高く、他と5%危険率で有意差を示す。1.5%NaCl液+蔗糖は0% > 0.5% > 1% > 2%と感受濃度低下がみられ、0・2%は他の二者との差が有意(5%危険率)である。嗜好性は0.5%蔗糖併用のものが高い。(5%危険率で有意)、+くえん酸には感受濃度の有意差はみられず、嗜好性は添加酸量が増えると著しく低下する。0.4%くえん酸液+蔗糖は0・2%が他の二者との間に前者は高く後者は低い感受濃度の有意差を示し、嗜好性は甘1%併用のものが高く他との間に有意差(5%危険率)がある。+NaClは感受濃度に有意差はないが、酸単味を濃く感ずる傾向がみられる。嗜好性は0.1%NaCl添加のものが高い。