

目的 口腔を歯磨で清浄後の味覚閾値の変化については、一昨年の第27回本総会に於いて報告した。今回は、歯磨クリームの組成々分別に、味覚閾値に対する影響について検討を行ったので報告する。

方法 歯磨成分については、研磨剤たるリン酸カルシウム、界面活性剤であるラウリル硫酸ナトリウム、湿潤剤のソルビトール及びグリセリン、結合剤としてのCMC及び香料(メントール、アネトール)について、甘味(蔗糖)、鹹味(塩化ナトリウム)、酸味(クエン酸)、苦味(塩酸キニーネ)の各味覚閾値に与える影響について、19~21才の女子学生を被験者として、各成分についてそれぞれ56~67例行い、その影響を検討した。

結果 研磨剤たるリン酸カルシウムは、甘、鹹、酸、苦の四つの味覚閾値に対し影響を与えない。湿潤剤としてのソルビトールも四つの味覚閾値に対し、殆んど影響を与えないが、グリセリンは甘味閾値に対してのみ、被験例の43%に影響を与えた。結合剤のCMCは、総ての味覚閾値に影響を与えない。界面活性剤のラウリル硫酸ナトリウムは、甘味に対しては被験例の57%に、鹹味に対してはその60%に、酸味に対してはその25%に、苦味に対してはその58%に閾値の変化を与え、しかも、その大部分の閾値は大きくなった。最も影響の激しかったのは香料で、甘味、苦味に対しては全例影響を受け、いずれの閾値も大となり、鹹味、苦味に対しては20例が大きく、酸味では10例が小さく、50%例が大きくなった。

閾値の回復時間は、いずれの場合でも3~15分間を経過すれば大部分回復した。