

—味覚感度とその要因—

東筑紫短大 ○納身節子 清水智子 田代桂子

目的 人の味覚感度は高令化するとともに鈍化すると言われているが、健康状態、日常食の調味料摂取状況、とくに疾病をもつ時、高令者は身体的にも、精神的にも、不安定で、味覚の感度に影響を及ぼすのではないかと仮説を立てた。

その分析のため、在宅老人(老人大学で学ぶ健康な老人、ただし健康ではあるがいくつかの不定愁訴や疾病をもっている)とホーム老人(約70~80%疾病をもつ老人)について、味覚識別テストを行い、あわせて環境や疾病との関係を検討した。

方法 対象者：その1に同じ

味覚識別テスト：味の識別能力をテストする方法として、試験紙法を用いた。

α) 味覚テスト試験紙の呈味物質と濃度

α) 味覚テスト試験紙の組合せと味わう順序：味の試験順序は各呈味を4グループの順序に組合せて味わう順にND1~ND5として1枚ずつ味わってその味の感ずるものを記入させた。味覚試験紙に与ける四味の識別テストの結果とその要因(疾病、環境、その他)について各呈味物質の正解率を求め、検証し、検討を行った。

結果 環境調査の中で味つけけうまい方がよいと答えた人は、味覚の感度は高く、逆に塩からい味がよいと答えた人は、うまい味がよいと答えた人に比べて、味覚の感度は低く、男女間に差がみられた。