

アルコール味と塩味の相互作用

神戸女大家政 ○宮田康子 藤原裕子

神戸学院大栄養 岸本律子 寺澤紀佐

阪大医 坂本幸哉

目的 現在では、調理品・加工食品に多くの各種酒類が加えられている。前回に述べた如く、食生活中に占める酒類の比重は年々増加している。嗜好的飲料のみでなく調理の際に加えられており、その調理的意義は大きい。また一般に、酒の肴としては塩味の多いものを食べるということが普通なので、アルコール味と塩味の相互作用について生理学的立場から検討した。

方法 試料は、エチルアルコール・市販酒類・食塩を用いた。各種酒類中のアルコール量を一定濃度とし、各食塩濃度にしたがって、試料を調製した。官能検査は、次の方法を用いた。

アルコールと食塩溶液の、部位別、舌表面領域の鋭敏さの順位を、順位法で調べた。アルコール溶液中での食塩の判断閾および知覚閾の測定は、極限法を用いた。アルコール溶液と、食塩添加の同濃度アルコール溶液との比較については、2点比較法によった。

結果 アルコール味は、舌先から舌縁にかけて鋭敏に感じられた。味覚の鋭敏な部分と同じであった。

アルコールがあれば、塩味は、判断閾も知覚閾も高くなった。

アルコール味は、食塩の濃度がある濃度以上の場合に、食塩が存在すれば、弱くマイルドに感じられた。