

目的

先般鹹味味質を検討したので、今般は甘味味質の認知閾を求め、味質の相違性を追究する。

方法

味質の溶液の濃度は次の如くである。

0.2 0.4 0.6 0.8 1.0 %

溶液は、実験実施前日に作製し、ガラス製ビンに入れ置き、夜温を20°C前後に保つよう努める。

尚実施の場合は、ガラス製の滴下ビンに移し、毎回1.5ml宛舌上に低濃度から高濃度へと、順次に増やしつゝ滴下する。〈上昇法〉こうして認知閾を求める。〈口腔法〉また嗽を行ひ、口腔内の残留味質を、除くようにする。

味質の種類

- ① 白砂糖 ② 黒糖 ③ 粉糖 ④ シュガーカット
⑤ ハーフシュガー ⑥ ハルメタス

結果

認知閾から見ると、味質①に対する相違性は、味質②, ③, ④の方が、味質⑤, ⑥より少ないように思われる。