

味覚閾値と味覚との関係に就いて

桐山短大 奥崎悦子 橋本まさ子 山岸貴代美 石川千恵子 伊藤秀三郎

目的 味覚閾値と味覚との間にどんな関係があるかを追究する。

方法 味覚閾値測定用の試験液 (1・2・3・4・5) 濃度

甘味: 砂糖 0.2, 0.4, 0.6, 0.8, 1.0%

塩味: 食塩 0.02, 0.04, 0.06, 0.08, 0.1%

酸味: 食酢 0.2, 0.4, 0.6, 0.8, 1.0%

苦味: 糖精 0.0002, 0.0004, 0.0006, 0.0008, 0.001%

味覚溶液 (使用量 ca. 0.17 ml 点滴法)

甘味: 10% 砂糖液

塩味: 10% 食塩水

酸味: 1/2 希釈食酢

苦味: 1/20 糖精 2倍濃液

味覚

口腔内で綿球 (重量 0.1 g) 2個に3分間で吸収される唾液量で決める。

被検者

本学の女子学生

結果	味覚閾値	甘味	塩味	酸味	苦味
		3.8	3.1	2.5	3.4
	味覚	0.98	0.89	1.20	0.95

かくて味覚閾値と味覚とは対応するように思われる。