

<目的> 異種の味を混合した水溶液における基本味間の味の相互作用についての研究は1940年代より盛んに進められている。しかし、様々に異なった代表的感受食味、テクスチャアー等の味覚刺激要因をもつ食品の塩味を人はどの程度の濃さでその食品のもつ性質の影響を受けながら把握しているのか調べた。

<方法> 女子大生20名をパネラーとし、食品を試味しつつ、その食品と等しい濃度の塩味水溶液を作成させる方法、調整液作成方法により測定した。作成液の濃度はユニチカ塩分濃度計で、食品の塩分濃度はモール法を用いて測定した。

<結果>

- 1 パネラーは、供試したほとんどの食品の塩分濃度を含有されている塩分濃度以下に感じていた。
- 2 上記1に該当しない例は、塩・酸味共存食品であった。
- 3 塩・酸味共存食品でその含有塩分濃度が高濃度の場合、パネラーは薄い塩味の存在を感じていたが、逆に低濃度の場合、濃い塩味存在を感じていた。
- 4 食品中のうま味（油味も含む）の存在も、塩分感受性を低下させた。
- 5 食品の持つテクスチャーと食品中の酸味の存在の有無が相互に関連しあいながら塩味感受性に影響を与えていた。