

苦味、うま味、辛味に対する嗜好傾向と味覚閾値

美作女子大学 田口田鶴子 倉敷市立短期大学 ○岡本洋子

岡山県立大学 須見洋行 日本大学 有賀豊彦

【目的】演者らはこれまでに甘、酸、塩味といった従来からの基本味について嗜好傾向ならびに味覚閾値について報告してきた。本報告では苦味、うま味、辛味を取り挙げ、それらを含む食べ物の嗜好傾向ならびに食味イメージについて調べ、さらに味覚閾値を検査し、それらの相互関係を検討した。

【方法】年齢18～20歳の大学生女子を対象として、苦味、うま味、辛味を含む食べ物について「5段階評価による嗜好度ならびにイメージ」を調査した。また塩酸キニーネ、カプサイシン、グルタミン酸ナトリウム、イノシン酸ナトリウム、グアニル酸ナトリウムの等差濃度水溶液を検査試薬として、全口腔法により上昇系列で感受下限閾値検査を行った。

【結果】(1) 強い苦味、うま味、辛味イメージをもつ食べ物としてそれぞれ（セロリー、パセリ、まっ茶）、（おでん、ハンバーグステーキ、さしみ）、（キムチ、カレー、なすのからし漬け）などが挙げられ、ソフトな苦味、うま味、辛味イメージをもつ食べ物としては（ピーマン、緑茶、コーヒー）、（大根おろし、焼き肉のたれ、七味うどん）、（白ごはん、鶏のからあげ）などが挙げられた。強い食味イメージ食品とソフトな食味イメージ食品の間には嗜好度の差が認められた。

(2) 塩酸キニーネ、カプサイシンの苦味、辛味物質では、それぞれ0.00001～0.001%、0.00000001～0.0000001%の濃度範囲で大部分の被検者が感受した。またMSG、IMP、GMPのうま味物質では、それぞれ0.02～0.08%、0.02～0.08%、0.02～0.06%の範囲で感受した。