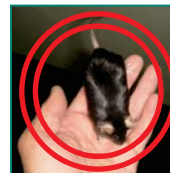


甘味・うま味を使った苦味感の低減 ー 苦い食品には適度な甘・うま味をー



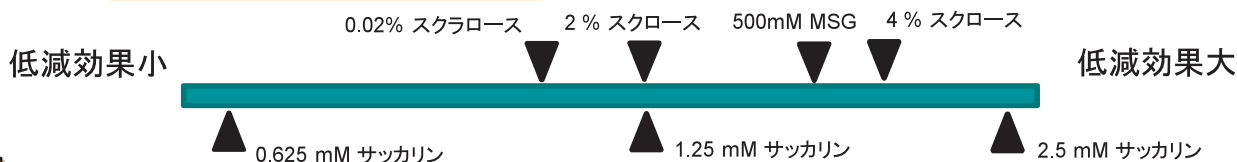
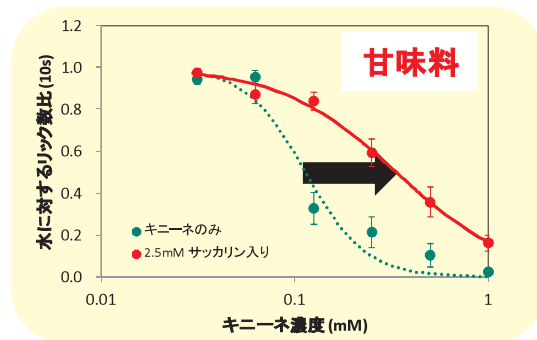
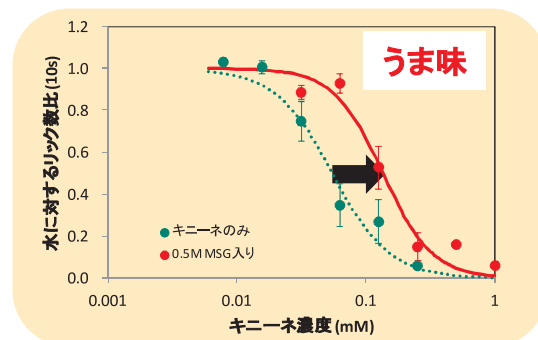
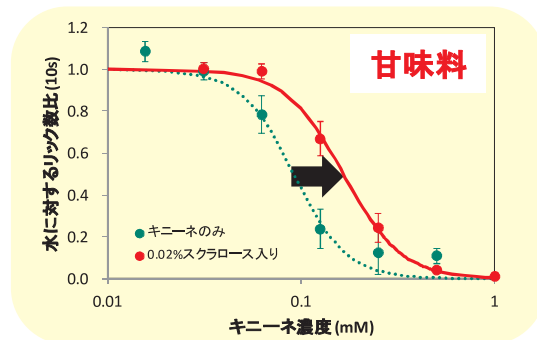
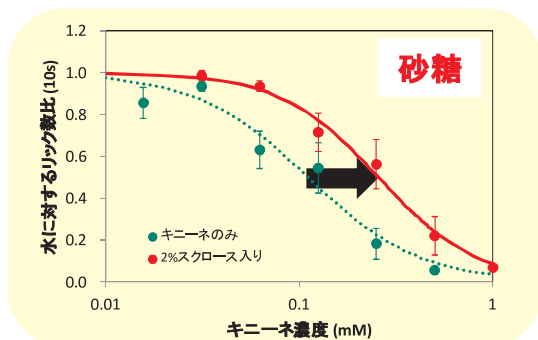
技術の特徴（動物行動学的アプローチ）

- ✓ 甘味・うま味物質は苦味物質にも苦味受容体にも直接作用しないことから、甘味・うま味による苦味感低減効果は脂質高分子膜センサーや培養細胞系では評価し難い。
- ✓ 味情報を脳で処理してから総合評価した結果を知るためには、行動学評価が一番！
ただし、ヒト官能評価のような多次元的な評価は実験動物では不可。



研究の内容

苦味が強いと嗜好が ↓ って食べにくい。食べやすくなると苦味が少なくなったように感じる。
キニーネ塩酸塩（苦味）溶液に“甘味”、“うま味”を加えると嗜好が ↑ する。
“10秒間に舐めた回数”から嗜好の強さを計算し、近似曲線のシフト量を比較した。



今後の展開

甘味・うま味がどのように苦味の不快感を抑えているのか脳科学的なアプローチを行う。



参考

動物行動学に基づいた美味しさの評価およびリック計測器の開発 食糧49巻1-20頁2011年



農研機構
食品総合研究所



代表研究者：河合 崇行
所 属：食品機能研究領域
食認知科学ユニット

問合わせ先：029-838-7317 gust@affrc.go.jp