

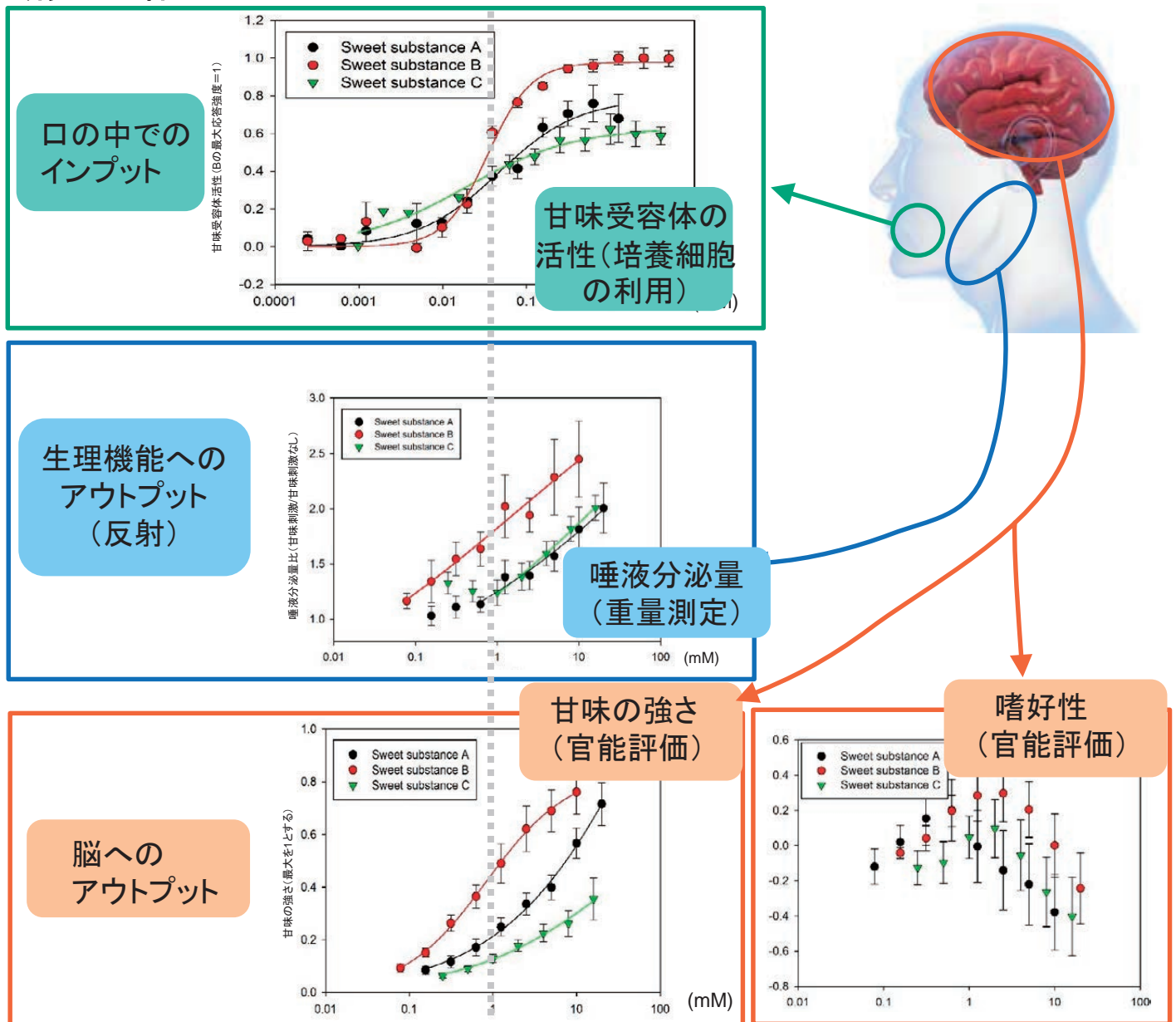
機能性

味情報のインプットとアウトプット —唾液分泌と官能評価の比較から—

技術の特徴

味覚のインプット(味覚受容体の活性)とアウトプット(唾液分泌、味の強さ、嗜好性)を比較することで、味の情報の伝達と、それに対する生理応答の関係を明らかにする。

研究の内容



甘味受容体の応答、甘味を感じる強さ、唾液分泌量は相関する
→ 口腔での受容の強さの関係が脳まで維持される

今後の展開

味同士の関係や、香りや見た目といった、味覚以外の感覚との関係性を評価する方法を開発する。



農研機構
食品研究部門

代表研究者: 日下部 裕子
所属: 食品健康機能研究領域
感覚機能解析ユニット