

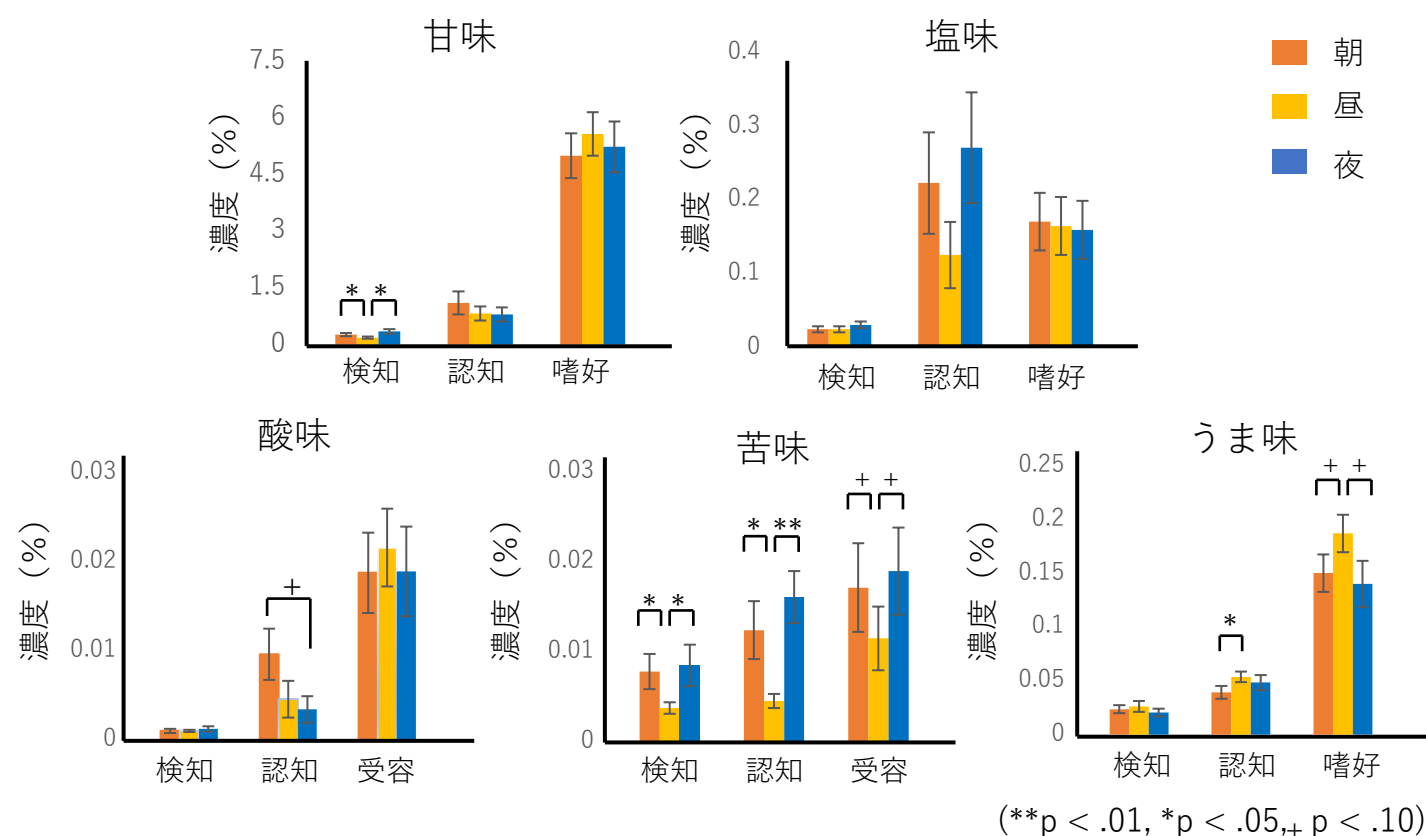
ヒトの味覚感度と味嗜好性における日内リズム

成果の特徴

- 甘味と苦味に対する味覚感度は日中に上昇し、うま味への感度は低下することが示されました。
- 日中における苦味感度の上昇は、毒物の検出能力を高め、安全な食物選択を実現するために発達した味覚の日内リズムであると考えられます。

成果の内容

5段階濃度の水溶液を用いて、基本五味に対する検知閾値、認知閾値、嗜好性（受容性）に関するテストを朝、昼、夜に実施しました（n = 19）。



想定される用途・連携希望先

味覚変動が官能評価に与える影響を補正するプログラムを提供できます。
味覚の変化に合わせた食品提案システムの構築に応用できます。

参考

- 特許(公開)番号：特願2024-070752、特願2024-070755
- 本研究成果は日本味と匂学会第58回大会にて発表しました。

※筑波大学との共同研究です

担当研究者： 望月 寛子
所 属： 食品研究部門
食品健康機能研究領域