

味覚感度と味嗜好性の日内リズム

成果の特徴

- 甘味と苦味に対する味覚感度は活動期に上昇することがヒトとラットの実験から示されました。
- 活動期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。

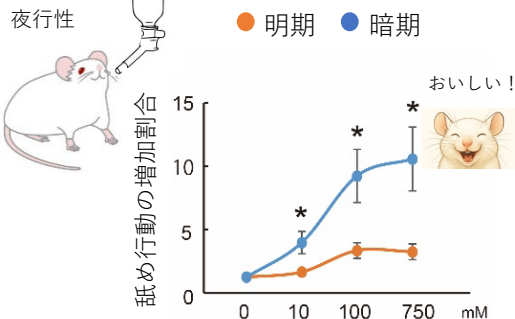
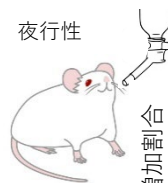
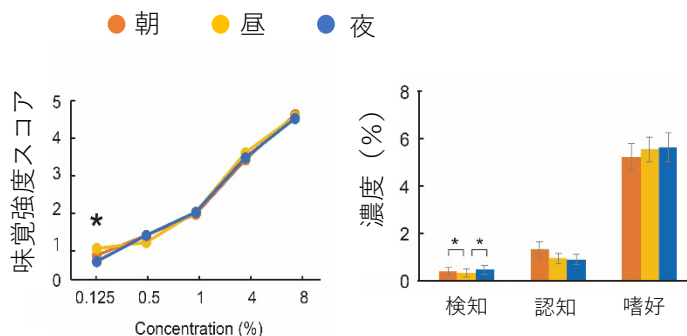
成果の内容

ヒト：水溶液に対する味覚強度、検知・認知閾値、嗜好性（受容性）の変化を評価しました。

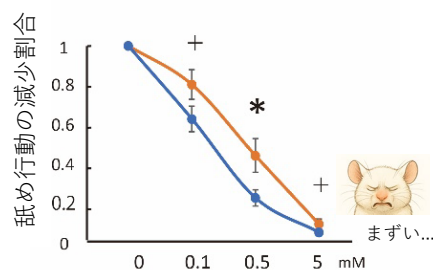
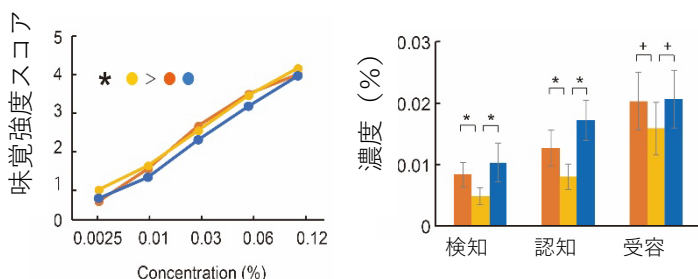
ラット：水溶液に対する舐め行動を検証しました。



甘味



苦味



(**p < .01, *p < .05, +p < .10)

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

- 特許番号：第7548646号、第7643761号
- 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