

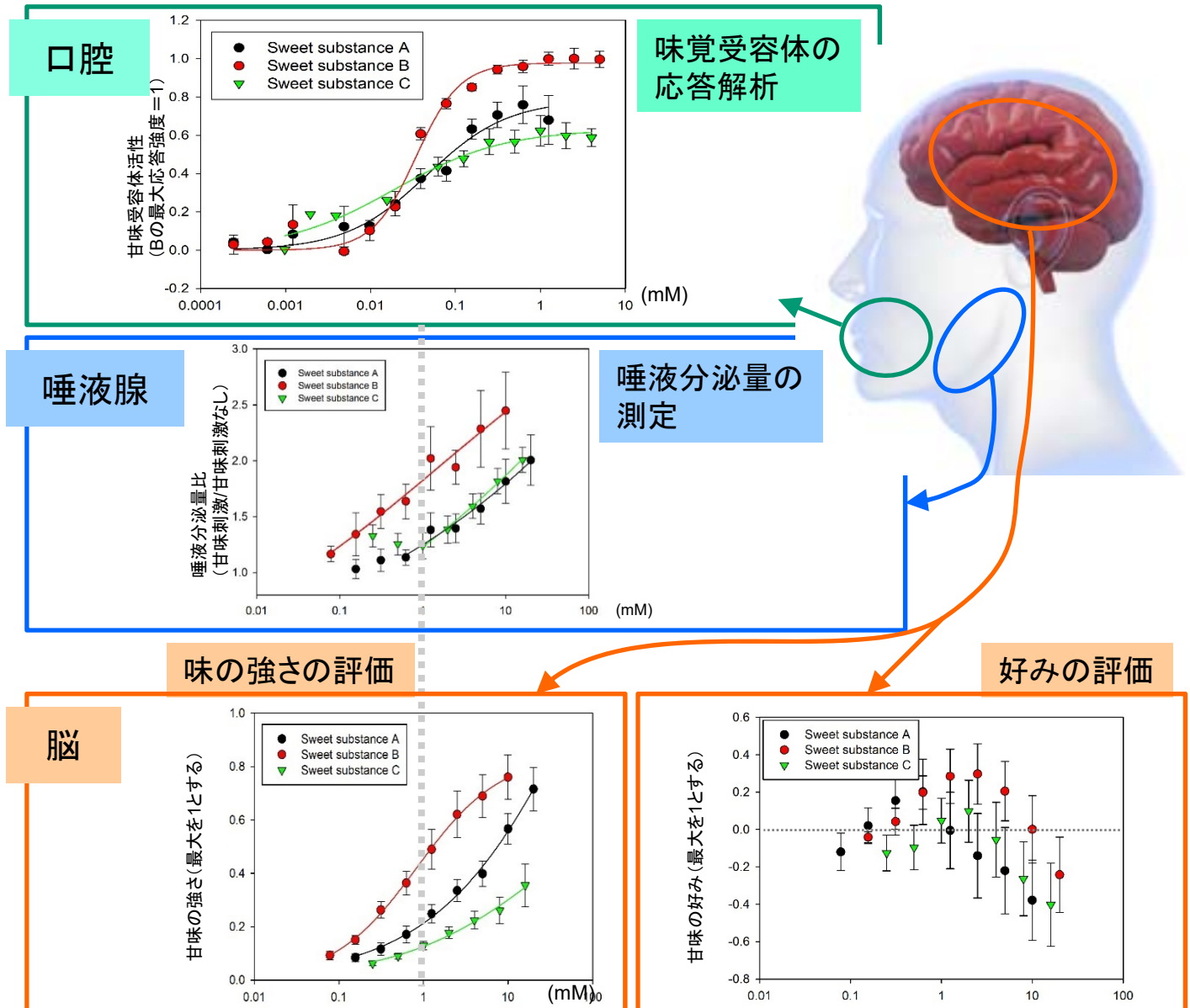
機能性

味情報のインプットとアウトプット —複数の評価法の比較から味覚を紐解く—

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(味の強さ、嗜好性、唾液分泌)を比較することで、味の情報の伝達と、それに対する知覚や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が脳まで維持される

今後の展開

香りや見た目といった、味覚以外の情報が味覚に与える影響の評価を試みる。



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
問合わせ先: 交流チーム: 029-838-7980