

機能性

塩味増強につながりやすい香りの記憶 —マウス行動学実験を利用して—



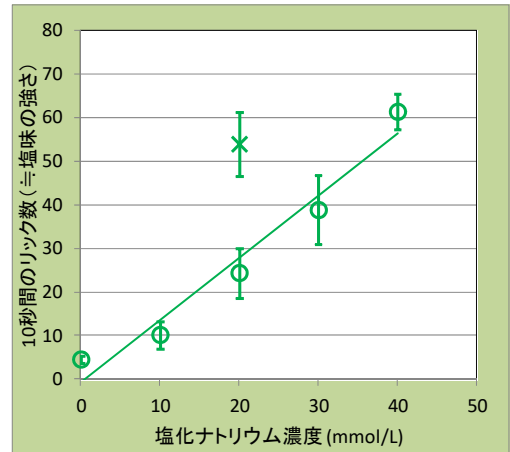
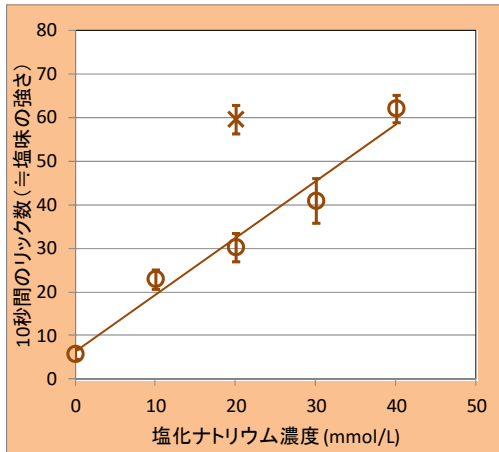
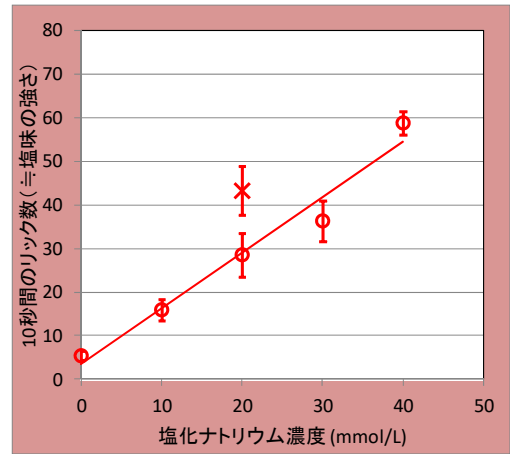
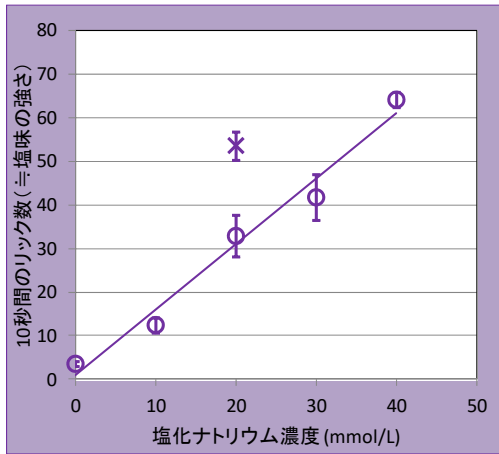
技術の特徴

昨年度、幼い頃に記憶する任意の香りとの味の連合学習により、香りによる呈味増強効果が見られることを実験動物を使って再現できることを報告した。
香りの種類によって塩味増強につながりやすさが異なるのか否かを検討した。



研究の内容

- 6週齢の仔マウスを4群に分け、それぞれにバニラ香料、醤油香料、味噌香料、ベーコン香料のついた食塩水を約30日(約5分/日)呈示した。
 - 香り付きの食塩水に対するリック試験を行い、マウスが感じる塩味の強さを比較した。
- ★ **味噌香料**を使った場合が、**最も大きな塩味増強作用**が見られた。



今後の展開

添加香料の感覚濃度による影響を排除できない。
赤や白などの香りの異なる味噌についても検討する必要がある。



参 考

河合崇行ら、日本味と匂学会誌 22(3), 321-324 (2015)



農研機構
食品研究部門

代表研究者: 河合 崇行
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