

食物の味・香り・温度が もたらす生理応答の同時定量可視化

技術の特徴

食物の機能性を客観的に評価するため、

- ▶ ヒト生理応答(自律神経機能、体温変化、反射、など)を多角的に同時定量
- ▶ 連続計測により応答時間が異なる変化にも対応
- ▶ 測定ストレスを最小限に抑える実験デザインの考案

【基本五味】

- ▶ 甘味
- ▶ 塩味
- ▶ うま味
- ▶ 酸味
- ▶ 苦味

【生理応答】

X



研究の内容

- 基本五味の摂取による生理応答を定量計測
- 基本五味＋香り／温度条件がもたらす複合的作用を統合解析

今後の展開

- 測定条件とデータ評価法の確立・標準化
- 各種成分(味・香り・温度)がもたらす生理応答データの蓄積・分析
- 個人差のある生理応答について、質問票による主観的評価と合わせて分析し、嗜好性・年齢層・食経験との関係性を探る
- 信頼性の高い情報提供基盤の構築



農研機構
食品研究部門

代表研究者: 小川 雪乃
所 属: 食品健康機能研究領域
感覚機能解析ユニット