

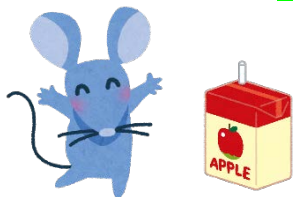
リンゴ香料による酸味抑制

－動物行動学実験による検証－

👉 成果の特徴

- 動物もヒトも“おいしい記憶”や“まずい記憶”に基づいて、食の選択を行っています。任意の“おいしい記憶”を学習させるために、実験動物を利用しました。
- 子どもの頃に甘味食材と一緒に経験した香りを使うことで、砂糖を使わなくても酸っぱい食品を食べやすくできることもあります。減糖生活に役立ちます。

リンゴ香料と甘味の連合学習

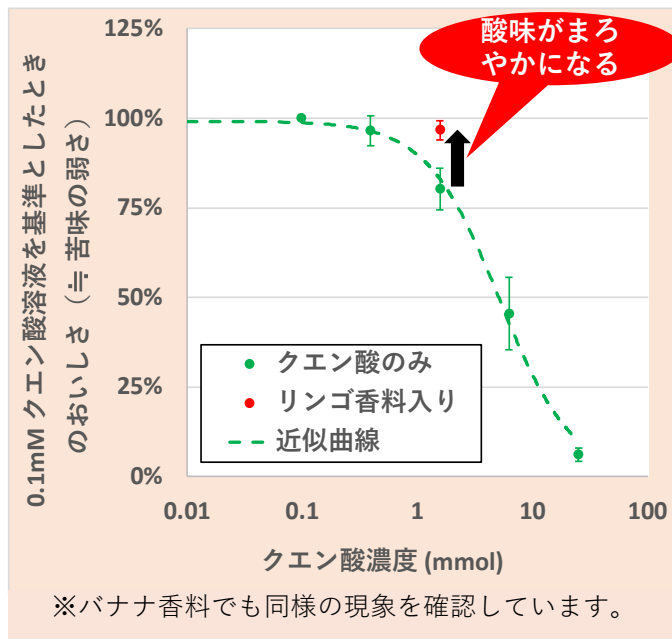
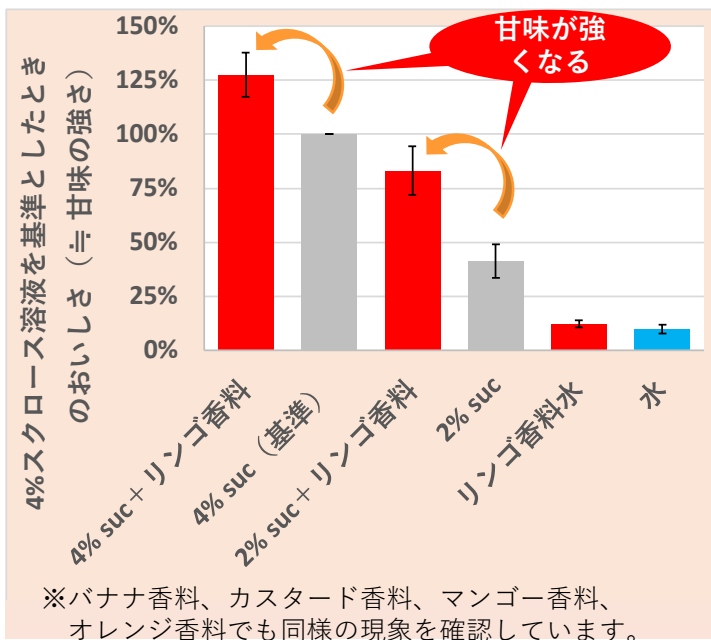


仔マウスにリンゴ香料入りの砂糖水を8週間与え続けると、リンゴ香料による甘味増強（おいしさ↑）が起こる。

リンゴ香料による酸味抑制



香-甘の連合学習が成立したマウスでは、クエン酸溶液にリンゴ香料を足しただけで、酸味抑制（おいしさ回復）が起こる。



🏠 成果の活用

本研究成果は、商品開発における呈味調整での実用化が期待されます。

📖 関連論文

河合崇行、日下部裕子、小川雪乃 甘味と連合記憶した香りによる酸味抑制効果
日本味と匂学会第53回大会Proceeding集 (2019年9月)