

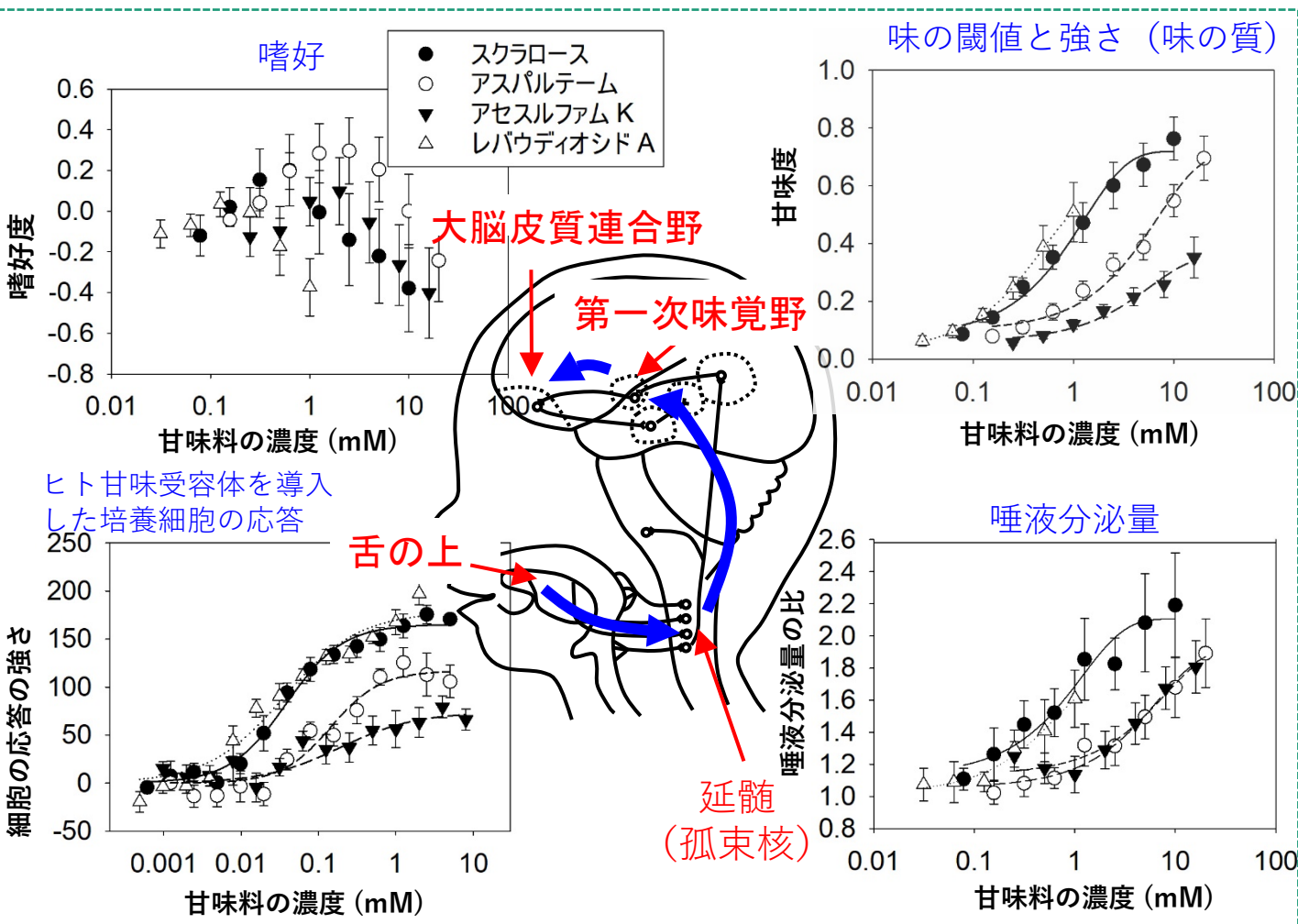
舌から脳までの味の伝わり方

成果の特徴

甘味物質の閾値と強さ、すなわち甘味の「質」は、舌の上で受け取ってから延髄を通して大脳の第一次味覚野までの間、大きく変化することなく伝わるということが分かりました。一方、甘味の質と嗜好の間には相関がないことも分かりました。私たちは、味の質と好みを分けて感じていることを示しています。

成果の内容

複数の甘味料について、培養細胞に導入した甘味受容体の応答、唾液分泌量を計測し、官能評価により甘味の強さおよび嗜好度を数値化した。得られた結果を横軸が甘味料濃度で統一された二次元グラフ上にプロットしてグラフの形状を比較した。



成果の活用

多くの甘味料について、甘味受容体を導入した培養細胞の応答や唾液分泌量の測定によって、言葉を使わずに甘味の質を評価する方法の確立が期待されます。