

## 高齢者の食事をサポートする香りの提案

私たちは、味と香りがうまく調和して風味が好ましく感じられた時に唾液腺活動が増強する例を数多く見出してきましたが、本発表では、食品由来の豊かな香りを忠実に再現した香り（HASEAROMA®）シリーズの中から鰹節の香りに着目し、香りが唾液分泌に及ぼす影響を調べた結果を報告しました。

本研究により、鰹だしが有する唾液分泌促進効果において、唾液分泌を促進する要素は味だけでなく、香りの影響も大事であることが分かりました。食事時の唾液には「食塊形成を助ける」という働きがあるため、食品の風味を好ましく感じさせる香りには、高齢者が嚥下し易いように食事をサポートする効果が期待できると考えられます。

### 【研究内容の概要】

鰹だしの味を再現した香りのない水溶液に鰹節の香りを添加した試料を飲用した際の唾液量および唾液腺血流応答を計測しました。その結果、香りを添加した“だし味溶液”に対する唾液腺血流応答は、香りなしの“だし味溶液”に対する唾液腺血流応答よりも大きくなることになり、かつ実際の唾液分泌量も有意に増加することが分かりました（図1、2）。また、“だし味溶液”の香り添加品と無添加品に対し官能評価を行った結果、香り添加品の方が「好ましさ」「香りの強さ」「うま味の強さ」「広がり強さ」「複雑さ」といった項目において官能評価スコアが高くなるという結果を得ています。

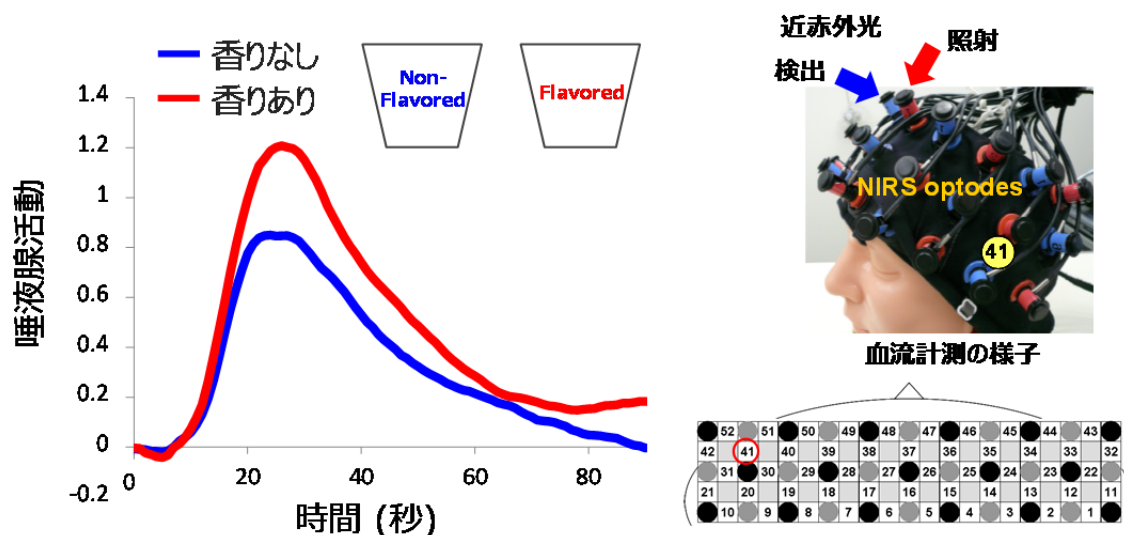


図1 近赤外分光法を用いた唾液腺血流計測の結果

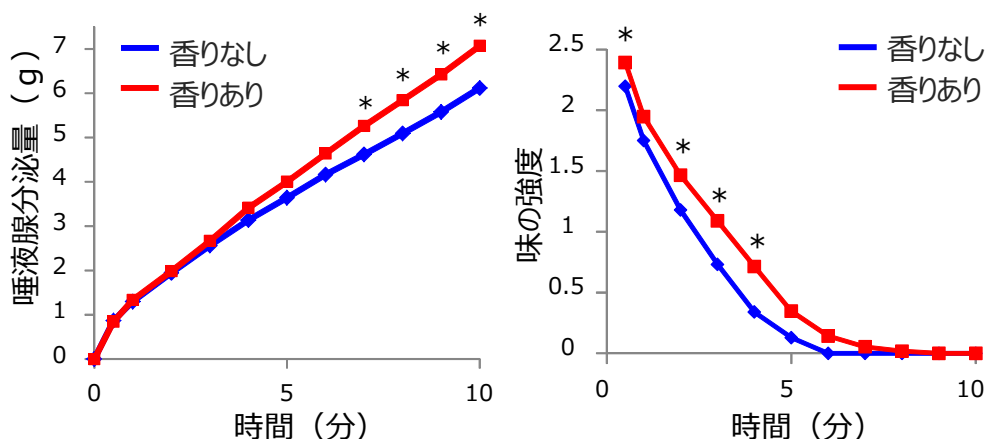


図2 唾液量の計測(左図)と味の持続性(右図)についての評価(実験協力者 3名)

以上より、香りには唾液分泌を促進する効果が認められました。唾液が少ない為に食べ物がスムーズに飲み込めない、または味が感じられないといった場合には、香りの唾液促進効果が有効であると考えられます。私たちは、食品の香りを利用した唾液分泌促進および高齢者の方々に“おいしく食べる喜びを感じてもらおう”という意味での QOL 向上を提案して参ります。



この研究成果は 2016 年 9 月 23 日～24 日に開催された第 22 回 日本摂食嚥下リハビリテーション学会学術大会（会場：朱鷺メッセ／新潟市）で発表しました。本研究は、龍谷大学、東京大学との共同で行いました。

【発表タイトル】 うま味および風味増強効果を有する香りの唾液分泌促進効果

【発表者】

藤原聡<sup>1</sup>、吉田和史<sup>1</sup>、松本知奈<sup>1</sup>、網塚貴彦<sup>1</sup>、井辺恵<sup>1</sup>、中村明朗<sup>1</sup>、中村哲也<sup>1</sup>、斉藤司<sup>1</sup>、伏木亨<sup>2</sup>、森憲作<sup>1,3</sup>

<sup>1</sup>長谷川香料株式会社 総合研究所 <sup>2</sup>龍谷大学 <sup>3</sup>東京大学