

## 食経験に基づいた基材とフレーバーの相性評価

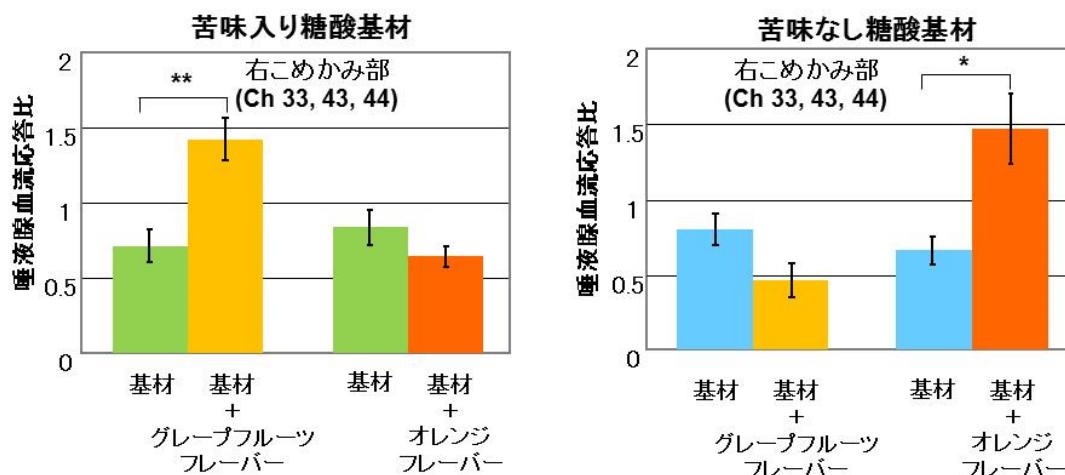
「嗜好性」を高め「やみつき」にもつながる苦味に着目し、頭部血流計測装置 NIRS により、苦い基材と相性がよく、調和するフレーバーを評価できることを示す試験結果を得ました。

苦味は本来単独で摂取すると忌避反応を引き起こします。しかし苦味がうまくマッチする風味を持つ食品の中では嗜好性を高める重要なアクセントとなり、食経験に結び付いていると考えられます。本研究では、苦味と調和するにのびの評価をするために、ピール感のあるグレープフルーツフレーバーと甘くジューシーなオレンジフレーバーを用いて、クアシン苦味を加えた糖酸溶液と苦味を含まない糖酸溶液に添加した試料に対する唾液腺血流応答を NIRS により計測しました。

この研究成果は 2015 年 12 月 11 日～12 日に開催された第 30 回日本香辛料研究会学術講演会（会場：龍谷大学 アバンティ響都ホール／京都）で発表しました。本研究は、東京大学との共同で行いました。なお、本件は日本味と匂学会第 49 回大会（2015 年 9 月 24～26 日、岐阜）にてポスター発表も行っております。

### 【研究内容の概要】

ピール感のあるグレープフルーツフレーバーと甘くジューシーなオレンジフレーバーを用いて、クアシン苦味を加えた糖酸溶液と苦味を含まない糖酸溶液に添加した試料に対する唾液腺血流応答を NIRS により計測しました。その結果、ピール感のあるグレープフルーツフレーバーはクアシン苦味を含む糖酸味、また甘くジューシーなオレンジフレーバーはクアシン苦味を含まない糖酸味に対する唾液腺血流応答を増強しました。



食物のフレーバーによる唾液腺活動の増強は、摂食モチベーションの増強を反映し、被験者の食経験に基づく脳活動によりおこると考えられます。本研究の結果より、グレープフルーツフレーバーとクアシン苦味を含む糖酸味、またオレンジフレーバーと糖酸味という特定の調和する組合せが摂食モチベーションを高め、唾液腺活動を増強することが示されました。本手法は、辛みや苦味などの単独では忌避される成分が、どのような味や香りの飲食品との組み合わせにより、その飲食品をより好ましく感じさせるアクセントとなるのかを調べるうえで、重要な指標になると考えています。

【発表学会】 第 30 回日本香辛料研究会学術講演会（京都）2015 年

【発表タイトル】 グレープフルーツフレーバーはクアシン苦味を含む糖酸味と調和し唾液腺血流応答を増強する

【発表者】 松本知奈<sup>1</sup>、飯泉佳奈<sup>1</sup>、中村明朗<sup>1</sup>、山本直人<sup>1</sup>、櫻井毅彦<sup>1</sup>、斉藤司<sup>1</sup>、森憲作<sup>1,2</sup>

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

【参考文献】 グレープフルーツフレーバーはクアシン苦味を含む糖酸味と調和し唾液腺血流応答を増強する. 日本味と匂学会誌, 2015, 22(3), p. 477-478.