



独立行政法人産業技術
総合研究所
ヒューマンライフテ
クノロジー研究部門
主任研究員
博士（工学）
小早川 達

1992年 東京大学理科一類卒業
1994年 東京大学大学院修士課程工学系研究科
計数工学専攻修了
1994年 通商産業省工業技術院
生命工学工業技術研究所・研究員
(2001年(独)産業技術総合研究所に
組織再編)
1999年 博士(工学)取得(東京大学)
2006年 同・主任研究員
2010年 独立行政法人医薬品医療機器総合機構
転籍出向・主任専門員
2011年 独立行政法人産業技術総合研究所
復職・主任研究員
2012年 現職

一般食品の味覚に対する感知しやすさと感覚的強度に 基づいた消費者の食物認知に関わる国際比較

【要約】

同じ一般食品を摂取しても、異なる食文化をもつ消費者間では食物に対する認知に差異が生じる可能性がある。本研究では日本人および西欧人を対象に、親近性の異なる一般食品に対する消費者の食物認知について検討した。日本人および西欧人に馴染みのあるマシュマロと、日本人には馴染みがあるが西欧人には馴染みのない羊羹を用い、鼻腔開放状態および鼻腔閉鎖状態で基本五味(甘味、



写真 西欧人を対象とした実験風景

塩味、酸味、苦味、うま味)に対する感知しやすさおよび感覚強度の評定を行った(写真)。

その結果、後鼻腔香による味覚の増強にとって基本五味に基づく一般食品の印象に関する先行情報は必要条件であるとは言えなかった一方、感知しやすさと感覚強度の間に特徴的な関係性が生じるためには基本五味に基づく先行情報と後鼻腔香が必要であることが示唆された。換言すれば、一般食品に対する親近性によって、基本五味に基づく一般食品の印象や、感知しやすさと感覚強度の関係に及ぼす後鼻腔香の影響が変化することが明らかになった。

【謝辞】

本研究を助成していただきましたサッポロ生物科学振興財団に心より感謝申し上げます。