

## 辛みに対する好みの差を計測

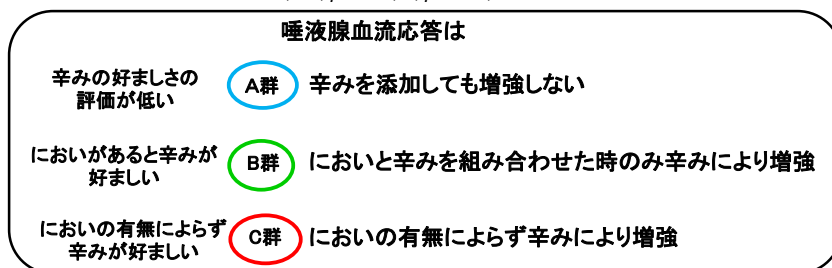
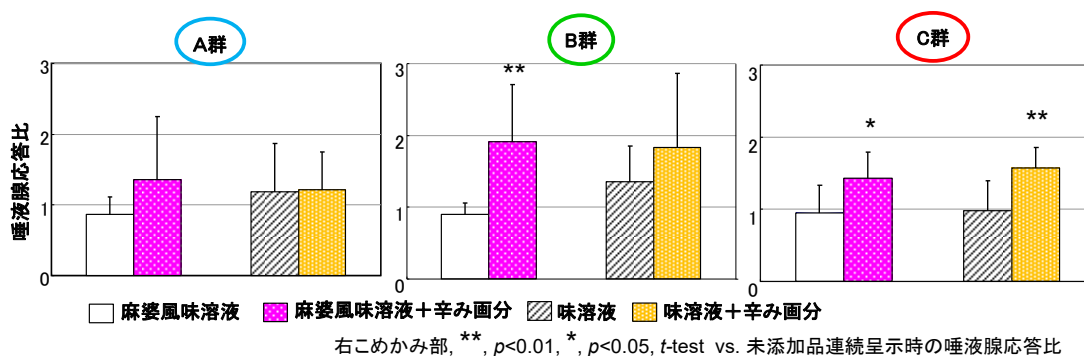
大人になるとやみつくほど好きになる辛みに着目し、頭部血流測定装置 NIRS により、香辛料の辛みに対する好ましさの違いが唾液腺血流応答のパターンの違いとして捉えられることを示す試験結果を得ました。

香辛料の辛みは、単独では忌避反応を引き起こしますが、辛みと調和したにおいを有する食べ物と共に摂取すると、その辛みを好ましく感じたり、食欲を増進したりすると考えられます。昨年、麻婆豆腐風味のスープを用いて検討し、辛い麻婆豆腐を好む被験者では、辛みと調和する麻婆風味との組み合わせにより、唾液腺血流応答が増強することを報告しました。今回の研究では、辛みに対する嗜好性は被験者の食経験によって異なると予想し、無作為に集めた被験者について、辛み添加有無での唾液腺血流応答を比較しました。

この研究成果は 2014 年 10 月 24 日～25 日に開催された第 29 回 日本香辛料研究会（会場：札幌ガーデンパレス／札幌市）で発表しました。本研究は、東京大学 大学院医学系研究科との共同で行いました。

### 【研究内容の概要】

麻婆風味のスープを味、におい、辛みに分け、辛み添加の有無で唾液腺血流応答を比較（21 名）。辛みの嗜好性で被験者を分類すると、辛み添加で好ましさが増強しない群（A 群）、においと辛みの組み合わせで好ましさが増強する群（B 群）、辛み添加だけで好ましさが増強する群（C 群）に分類することができ、各群で嗜好性がより高い試料に対し唾液腺血流応答は増強しました。



本結果より、辛みに対する嗜好性は被験者の食経験を反映すると考えられ、その違いを唾液腺血流応答のパターンにより捉えられることが示唆されました。

【発表学会】第29回 日本香辛料研究会（札幌）2014年

【発表タイトル】香辛料の辛みに対する嗜好性が唾液腺血流応答を増強する

【発表者】飯泉佳奈<sup>1</sup>、松本知奈<sup>1</sup>、中村明朗<sup>1</sup>、南木昂<sup>1</sup>、森憲作<sup>2</sup>

<sup>1</sup>長谷川香料株式会社総合研究所 <sup>2</sup>東京大学大学院医学系研究科