

宇宙食作成のための味覚・嗅覚検査測定結果

Taste and olfactometry result for making space foods

*大東 愛¹、片山 直美¹

*Ai Daito¹, NAOMI KATAYAMA¹

1. 学校法人 越原学園 名古屋女子大学

1. Nagoya Women's University

宇宙食を作成するにあたって、味覚と嗅覚は大変重要な感覚です。一般の方々の味覚や嗅覚の認知の認知能力がどのくらいであるのかについて調査した。260名の一般の方々（男性12名：16歳から50歳、女性248名：15歳から70歳に協力を得た。始めにアンケート調査を行った。内容は以下の通りである。唾液はよく出ますか、味はわかりますか、臭いはわかりますか、普段の好みの味付けはどのようですか。味覚はソルセイブ（アドバンテック社製）を用いて塩味の閾値を調べた。0.6%、0.8%、1.0%、1.2%、1.4%、1.6%の6段階であった。嗅覚は臭いスティック法（第一薬品化学工業社製）を用いて12種類の臭いの認知を調べた。結果的に自覚的な味付けは濃い人7%、やや濃い人45%、やや薄い人41%であった。臭いの自覚は良くわかる人43%、まあまあわかる人53%であった。味の自覚は良くわかる人が39%、まあまあわかる人が57%であった。唾液の出方は良く出る人が46%、まあまあ出る人が33%、あまり出ない人が4%であった。塩味検査の結果、0.6%で認知した人が53%、0.8%で認知した人が27%であった。臭い検査の結果、12問正解の人が16%、11問正解の人が24%、10問正解の人が28%、9問正解の人が15%であった。今後は薄味で臭いの良い食事を宇宙食として提供することを考えたい。

キーワード：味覚検査、嗅覚検査、宇宙食

Keywords: taste examination, olfactometry, Space foods