

香り、色彩が味覚に及ぼす影響について

家庭（文）班 今西ひな 柴田望有 谷口 未歩

1. はじめに

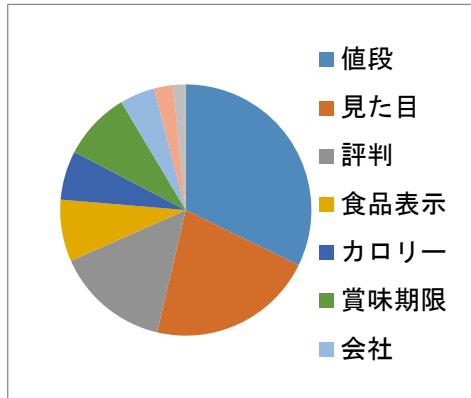
スーパーなどで市販されている食品には、自然には存在しないさまざまな色や香りがつけられたものがある。食品は着色してもしなくても味は変わらないのに、なぜ本来の色や香りでないものを添加されているのかという疑問のもと、色が味覚に及ぼす影響を調べる研究を行った。

2. 研究内容

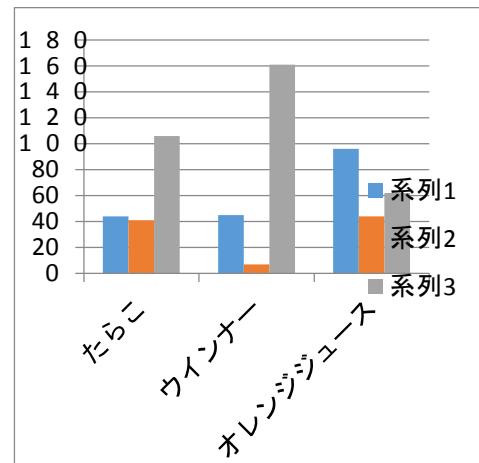
（1）アンケート調査（1・2学年文理学科生徒320人対象）

- ①食品を選ぶ際に何を大切にしているか。（図1）
 - ②各々3種類のたらこ、ソーセージの写真について、それぞれ55%、76%の人が発色剤を使用したものを選ぶと答えた。（図2）
 - ③果汁の量が違う3種類のオレンジジュースの中からどれを選ぶか。（図2）
- 以上の質問についてアンケートを行った。

（図1）



（図2）



オレンジジュース : ■ 100% ■ 20% ■ 12%

(2) 実験材料・方法

①色が味覚に及ぼす影響を調べる実験

材料

寒天 4 g 砂糖 100 g 水 500 ml クエン酸 2 g

着色料 (赤 青 黄 緑)

香料 (バナナ レモン オレンジ メロン ストロベリー)

方法

砂糖とクエン酸で調味した寒天に着色料と香料を加えたものについて官能検査を行った。

②香りが味覚に及ぼす影響を調べる実験

材料

寒天 4 g 砂糖 100 g 水 500 ml クエン酸 2 g

香料 (バナナ レモン オレンジ メロン ストロベリー)

方法

砂糖とクエン酸で調味した寒天に香料を加えたものについて官能検査を行った。

3. 結果・考察

①メロンとストロベリーが1番果物の味に近く感じた。この二つは特に香料が使われている食品が多く、それらを食べ慣れているためではないかと考えられる。

②香りだけではその食品を判断しにくい。ストロベリーの香り+赤=イチゴのように香りと色の両方でその食品を連想されるのではないかと考えられる。

4. 今後の課題

- ・実験結果のデータの分析を深めてさらに研究を進めていく。
- ・実験対象の幅を広げる。(年齢の幅を増やす、人数をふやす)