

本文を一部訂正いたします。お手数ですが点線内の図および本文をお貼り込み下さい。

298 頁

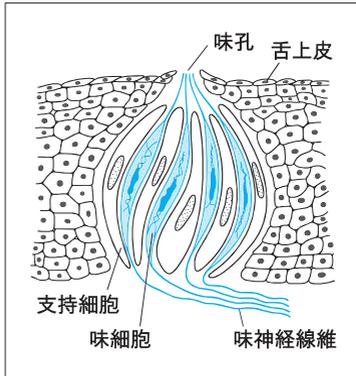


図 16・17 味 蕾

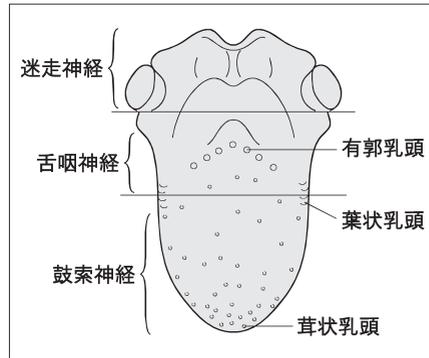


図 16・18 舌表面の味覚の分布と神経支配

299 頁

c. 味覚物質

日常経験する味の感覚は、甘味、酸味、苦味、塩味の4種類の混合により生じるとされ、これらは4基本味とされてきたが、最近「うま味」が認知され、5基本味とされた。基本味に対する反応閾値は舌表面で部位差があり、長い間、甘味は舌尖、酸は舌縁、苦味は舌根部、塩味は舌尖から舌縁部で閾値が低いとされてきたが、新しい研究では苦味は舌根部よりも舌尖部で閾値が低いことがわかった。うま味については未だ不明である。

基本味を感じさせる物質の化学構造が明らかなものは、 H^+ (酸味)、 Na^+ や Li^+ (塩味)、スクロース (甘味)、デナトニウム (苦味)、グルタミン酸 (うま味) である。