

## 29-0702 W114-4

味覚センサによる生薬の味評価および品質管理への応用

○内田 享弘<sup>1</sup>, 片岡 真澄<sup>1</sup>, 辻 絵里子<sup>1</sup>, 徳山 絵生<sup>1</sup> (<sup>1</sup>武庫川女大薬)

【目的】本研究では、甘味、苦味、辛味および渋味などを呈する生薬 15 種類を対象に味センサ測定によるグループ分けが可能かどうか検討した。また生薬より抽出したベルベリンを味センサ法および HPLC 法で定量し味センサの品質管理への使用の可能性を検討した。

【実験方法】味センサ用および液体クロマトグラフ用試料溶液の調製法：アマチャ末、カンゾウ末、ゲンチアナ末、センブリ末、トウヒ末、ニガキ末、サンショウ末、ショウキョウ末、トウガラシ末、ゲンノショウコ末、ジュウヤク末、ダイオウ末およびホップ末は各 0.2 g を試料とした。またオウレン末、オウバク末から一定条件でベルベリンを抽出した液を味センサ用試験液とし、センサ測定ならびに HPLC 法により定量を行った。苦味の官能評価法：健常ボランティア 12 名による等価濃度試験によった。

【結果・考察】主成分分析により呈味の異なる生薬の分類が可能であることが示唆された。オウレンおよびオウバク中の苦味成分であるベルベリンについて味センサの出力強度と官能評価強度の関係を調査した。その結果、等価濃度試験で評価した苦味強度は、教師用サンプルであるキニーネの苦味と類似しており、また、味センサの出力強度と官能評価の実測強度との間に高い相関性を認めた ( $R=0.99$ )。更に味センサの出力強度からベルベリン含量を予測したが、HPLC 法で定量した結果と良好な一致を認めた。さらに、オウレン、オウバクの外観色（黄色系）と類似した生薬は味センサの出力パターンから、オウレン、オウバクとの鑑別も可能であった。