

## スポンサードシンポジウムSS01

味覚と健康：食品中の呈味成分の栄養・生理学

### Taste and Health: Nutritional and Physiological Significances of Taste Substances in Daily Foods

森山 芳則<sup>1</sup>，鳥居 邦夫<sup>2</sup>

<sup>1</sup>岡山大院医歯薬，<sup>2</sup>味の素ライフサイエンス研

我々は味覚と内臓感覚を通じて日々必要な栄養素を口から摂取し、健康を維持している。三大栄養素（炭水化物、脂質、たんぱく質）自体は精製すると味は殆どなく、それらの構成成分である低分子（糖類、脂肪酸、アミノ酸など）の生理作用（味覚誘発）により、我々は必要な栄養素の存在を知ることができる。口腔内及び消化管における栄養素の化学受容は、食物の咀嚼・嚥下の円滑化、食物摂取後の消化吸収調節及び摂食行動に影響を与え、消化管の機能賦活や、生活習慣病の土台である食生活習慣の形成と深く関わる。現在、味覚及び脳科学・消化器生理学研究の分野において、味覚受容に関わる分子の同定及び口腔・消化管内分布とその生理作用についての解明が現在急ピッチで進んでおり、口腔ケア、食欲調節、消化器疾患治療の新たなターゲットとしての可能性が模索されている。

以前、我々は本学会において「消化管における栄養素受容の新展開」と題しシンポジウム企画を実施した。以降、本分野の研究の発展は目覚しく、今回、食品中の呈味成分の栄養・生理作用に関する個体レベル研究に焦点をあてて、最近の2年間の進展をレビューする。