

味認識装置を用いた生薬エキスの味覚評価 (2)

○安食 菜穂子¹, 瀧野 裕之¹, 川原 信夫¹(¹基盤研薬植セ)

【目的】前報¹⁾に引き続き、薬用植物総合データベース収載データの一つとして、各種生薬の熱水抽出エキスに関する味認識装置による味の数値化を試みた。また、簡単な官能試験も行い、機器による測定との適合性を検討した。

【方法】各検体数オウレン 10, ケイヒ 17, ジオウ 11, シャクヤク 15, トウキ 12 の生薬熱水抽出エキスについて、味認識装置を用いて始めに至適測定濃度を検討し、それぞれ濃度 0.1, 1 もしくは 5, 5, 5, 5 mg/mL と決定した後、各生薬エキス全検体をそれぞれの至適濃度で測定した。今回評価対象とした味の要素は、酸性苦味、酸性苦味後味、渋味、渋味後味、塩基性苦味後味、塩酸塩苦味後味、旨味及び塩味である。また、同時に、試験者 1 名で味についての官能試験も実施した。

【結果及び考察】各品目の生薬エキスの検体はすべて、各味要素について一定の範囲の数値を示し、突出して異なる数値を示した検体は無かったことから、平均値を用いて各生薬の味のパターンを示すことが可能であると考えられた。品目毎の特徴としては、オウレンは塩基性苦味後味と塩酸塩苦味後味が非常に大きな値を示し、それら以外の味要素はほとんど得られず、またヒトによる官能試験においても苦味以外の味は全く感じられなかった。また、ケイヒでは官能試験で辛味を表現したサンプルが酸性苦味とその後味を強く示す傾向が認められた。一方、ジオウ、シャクヤク、トウキの 3 品目は似た味のパターンを示した。これらは官能試験においても特徴的な味の表現はされないが、液の色やにおいから識別することは可能であり、生薬の識別には五感それぞれから得られる情報で総合的に判断することが重要であることが改めて示されたものと考えられる。

1) 日本生薬学会第 60 回年会講演要旨集, p. 262