



Eat Well, Live Well.



# Ajico News

Ajinomoto health & nutrition communication news

Vol. 02 2018 Spring

企画・編集・発行 味の素株式会社



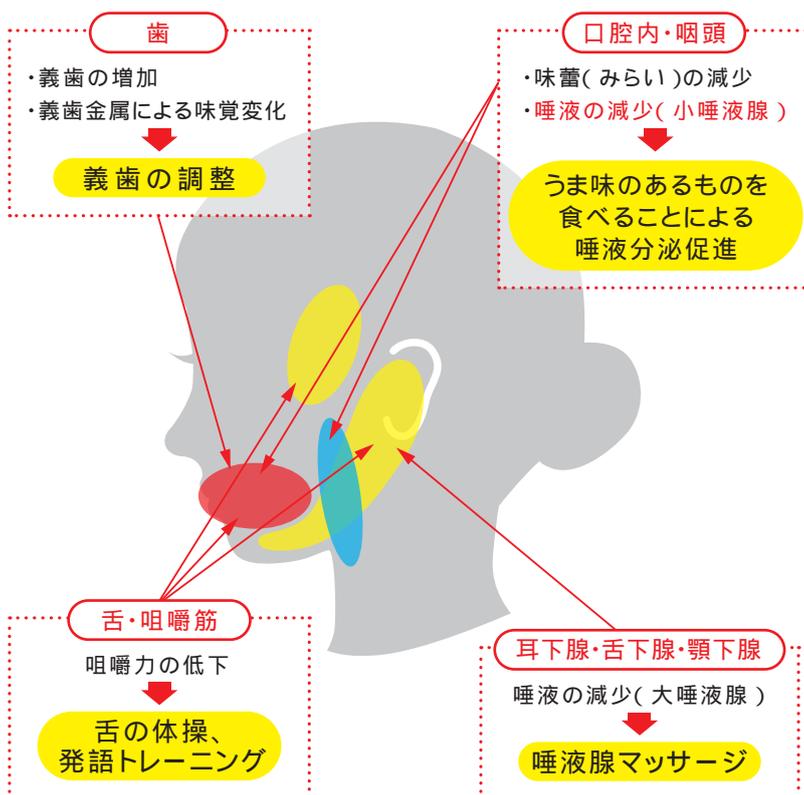
## 見落とされてきた“うま味”の感受性低下

### 味わう力を取り戻す、うま味の活用

#### Contents

- 🐼 味覚障害は、感覚障害だけではなく全身の健康に影響
- 🐼 検査では「異常なし」。見落とされてきた“うま味”の感受性低下
- 🐼 “うま味”で唾液分泌を促進！味わう力を取り戻す
- 🐼 病院・介護施設での“食べる楽しみ”を支えるうま味研究

#### 味を感じるために必要な器官・機能とは？～加齢に伴う主な変化～



高齢者の味覚障害は加齢に伴う機能低下のほか、疾病や薬剤性の味覚障害が多い点も特徴としてあげられます。

#### 本テーマ



味覚障害・唾液・うま味。  
3つの要素の関係性を  
知りましょう！

味を感じるためには唾液が必要です。食事を食べる時によく噛むと味物質が唾液に抽出されます。この味物質が舌や口蓋にある味細胞に到達することにより味を感じているのです。また、唾液には口腔環境を整える成分が含まれています。しかし、味覚障害を持つ高齢者の多くは、唾液分泌量の低下、口腔内の乾燥がみられます。これらの対策として、唾液分泌を促すアプローチは、口腔環境を整え味覚障害を軽減する可能性があります。

味覚感受性の維持は「味わう力」を取り戻し、  
高齢者の健康長寿の鍵となります。



