

様式10

論文審査の結果の要旨

|      |                                    |    |        |
|------|------------------------------------|----|--------|
| 報告番号 | 甲口<br>甲口保<br>乙口 第458号<br>乙口保<br>口修 | 氏名 | 前田 さおり |
| 審査委員 | 主査 市川 哲雄<br>副査 吉本 勝彦<br>副査 白山 靖彦   |    |        |

題目

Enhancement of electroencephalogram activity in the theta-band range during unmatched olfactory-taste stimulation

(匂いと味が一致しない刺激が与えられた場合の脳波活動に見られるシータ帯域の増加)

要旨

食べ物の美味しさ感覚は食べ物そのものが発する化学情報により生み出される。その食べ物の匂いが本来持つ匂いと異なっていた場合、その食べ物の認識が困難になるかもしれない。そこで、食べ物の美味しさ感覚は、匂い刺激の違いによってどの程度影響を受けるのか、それには脳の活動の変化を伴っているのか、を明らかにすることを目的とした。

健康な成人から脳波計測装置を用いて、前頭部から味覚と嗅覚刺激中の脳波を計測し、周波数分析を行った。味刺激としてミルクチョコレート，“マッチ（一致）匂い刺激”としてチョコレートペースト，“アンマッチ（不一致）匂い刺激”としてガーリックペーストを用いた。化粧紙に匂い物質を塗布したものを鼻に近づけ、これを匂い刺激とした。なお、本研究は徳島大学病院臨床研究倫理審査委員会の承認を得て行った（承認番号 2575-2）。

アンマッチ匂い刺激では、口に含んでいる物の認識が困難になる傾向にあった。脳波の出現様式を見てみると、アンマッチ匂い刺激を与えた場合、シータ波帯の活動が上昇していた。さらに、甘さスコアと各周波数帯の活動の相関を調べたところ、シータ波周波数帯の活動と甘さスコアの間に負の相関を認めた。脳は認識過程において組み合わせがマッチしない情報をその物が本来持つ情報との間でクロスチェック（複数の視点からの検討）しようとする。このクロスチェックが、組み合わせがマッチしている情報の場合と異なる脳の活動パターンを引き起こすと考えられる。味覚は匂い刺激の影響を受け、その際、脳の活動においてはシータ波帯の活動が関与していることが示唆された。

以上より、本研究は歯科医学の発展に寄与するものと期待できる。よって、本論文は博士（歯学）の学位授与に値すると判定した。