

食品ニューテクノロジー研究会 2015年7月例会

塩味受容機構及び塩味増強効果に関する新展開

日時 : 平成27年7月28日(火) 13時30分～

会場 : アキバプラザ 7階 EXセミナールーム1 <千代田区神田練堀町3>

参加費 : ￥16,200-(税込) 食品ニューテクノロジー研究会 会員企業は無料

【座長:】 谷口 肇氏 日本醤油技術センター 理事長 / 石川県立大学名誉教授

食塩は食品に美味しさを付与する物質として日本人に好まれ、また食品の保存料として広く用いられている。一方で、食塩の過剰摂取は高血圧などの生活習慣病の原因となることが知られ、高齢化社会の進行と共に、食塩の摂取量の抑制が国民的な課題となっている。このような中で食塩の塩味を増強する物質の探索・開発が活発に行われている。塩味は五味の一つであるが、甘味、旨み、苦味などに比べると、その受容機構はまだ十分解明されているとは言えない。本セミナーでは塩味の受容機構や塩味増強の機構などについて、二人の研究者から近年の進歩を紹介して頂く。

【講演Ⅰ】 13:40～14:50

「塩味を受容伝達する仕組みを活かした塩味増強法」

農研機構 食品総合研究所 食品機能研究領域
食認知科学ユニット ユニット長 日下部裕子氏

味覚の受容体が2000年に初めて同定されてから10年以上が経ちました。この間に得られた知見から、私たちが普段何気なく行っている塩の使い方が、実は、塩味を受容伝達する様々な過程で起こる仕組みを利用していることが明らかになってきました。本講演では、実際の食品への応用を念頭に、これらの仕組みを整理して紹介します。

<プロフィール> 1998年東京大学大学院農学生命科学研究科修了(博士(農学))、同年 農水省食品総合研究所研究員、2004年 独立行政法人食品総合研究所 主任研究官、2006年 独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構 食品総合研究所 食品機能研究領域 食認知科学ユニット ユニット長(現在に至る)

【講演Ⅱ】 15:00～16:10

「塩味増強物質探索のツールとしてのGABA合成酵素 —対比効果を使いこなす香辛料—」

龍谷大学 農学部資源生物科学科 教授 植野洋志 氏

分野違いの酵素学から塩味にかかわることになった。塩味のシグナル伝達・酵素活性制御・香辛料成分というキーワードから酵素と塩味の関係、さらに、塩味をだますからくりの存在の有無について紹介します。

<プロフィール> 京都大学工学部石油化学科卒、米国ブランダイス大学大学院修了、米国アイオワ州立大学大学院修了(Ph.D.)、米国ロックフェラー大学助教授(米国ウッズホール臨海生物研究所夏期研究員・ニューヨーク市中心臓協会研究員兼務)、大阪医科大学医学部助教授、京都大学農学部助教授、奈良女子大学生生活環境学部教授(附属中等教育学校長併任)、現在、龍谷大学農学部教授・奈良女子大学名誉教授。

【座長まとめ】 16:10～16:30

お問い合わせ先:

日本食糧新聞社 (食品ニューテクノロジー研究会) 中山清美
〒105-0003 東京都港区西新橋2-21-2 第一南桜ビル7階
TEL03-3432-4664 FAX03-3459-4654 携帯090-3146-7995

塩味受容機構及び塩味増強効果に関する新展開

食品ニューテクノロジー研究会

7月28日申込書

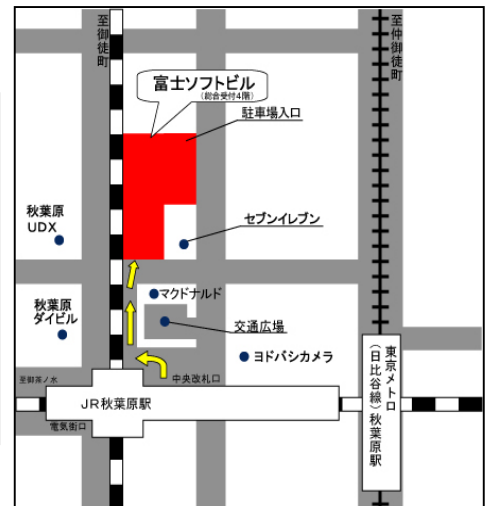
FAXで03-3459-4654までお申し込み下さい。

- ◇ お申込み後、請求書をお送りいたします。
- ◇ 受講票は発行しておりません。

会社名			
住所	〒		
電話			
FAX			
お名前	部署／お役職		

会場案内

富士ソフト アキバプラザ



〒101-0022 東京都千代田区神田練堀町3

富士ソフト秋葉原ビル

TEL : 03-5209-6285

※ ファリミーマート前のエレベーターでお上がりください。

◎ [セミナー情報](http://bit.ly/Ke3If3) <http://bit.ly/Ke3If3>

◎ [セミナー申込](http://bit.ly/1cSZRCK) <http://bit.ly/1cSZRCK>

提供いただきました個人情報は、当該業務および当社からのご案内を目的として利用します。なお、個人情報を当該業務の委託に必要な範囲で委託先に提供する場合や関係法令により認められる場合などを除き、お客様の許可なく第三者に提供