

食品ニューテクノロジー研究会 2015年9月例会

「コク」の最新状況

その物質化学的アプローチと大脳生理学的反応を含む機能評価

日時 : 平成27年9月25日(金) 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 会員無料

【座長:】 山野井 昭雄 氏 味の素 元副社長

食品の持つ機能のうち、味覚の面での美味しさは基本的な資質だが、その発現には呈味物質だけでなくコク(味)の寄与が大変重要である。例えば和・洋・中に関わりなく、「だし」の主要な働きは「コク(味)」の提供にある、と考える。

今回は「コク(味)」に着目し、味覚上、生理学上、物質上などの観点で最新の知見を、二人のエキスパートに解説していただく。

【講演Ⅰ】 13:40～14:50

食品の「コク」とその付与物質について

日本獣医生命科学大学 応用生命科学部 食品科学科
食品機能化学教室 教授 西村敏英 氏

食品のおいしさを決定する要因の1つとして「コク」がある。「コク」は、味、香り、食感に関する複数の刺激によりもたらされ、濃厚感、持続性、広がりを感じる感覚であると考えられている。本講演では、「コク」の概念を説明すると同時に、この感覚の付与には、うま味物質と植物ステロール¹⁾が関わっていることを紹介する。

1) Nishimura, T. et al, Food Chemistry, 192, 724-728 (2016)

<プロフィール>1979年東京大学農学部農芸化学科卒業/84年東京大学大学院農学研究科(博士課程)修了(農学博士)/85年東京大学助手/94年広島大学助教授/ 2000年広島大学教授/2008年日本獣医生命科学大学教授、現在に至る/2015年広島大学名誉教授。(食品、特に食肉のおいしさと健康に関わる研究。)

【講演Ⅱ】 15:00～16:10

食品と「コク味」物質について

味の素株式会社 食品事業本部
食品研究所 技術開発センター 理事 宮村直宏 氏

食品の特徴を表す言葉の一つに「コク」がある。この言葉は、学術の場では、“味、香り、食感に関する複数の刺激がバランス良く与えられた時の感覚”と提案されている¹⁾。本感覚を構築する物質のうち、味覚と関係するものが「コク味」物質である。その研究経緯や解明中のメカニズムについて説明する。

注)1)西村敏英:食べ物のおいしさに関わる「コク」とは. 臨床栄養119(6), 616-617(2011)

<プロフィール>1983年 味の素株式会社に入社。現在、味の素株式会社 食品研究所 所属。

【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

「コク」の最新状況

食品ニューテクノロジー研究会 9月25日申込書

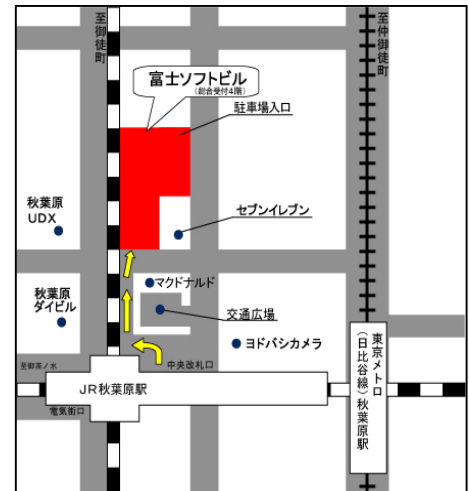
FAXで03-3459-4654までお申し込み下さい。

- ◇ 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7階にお上がりください。

◎ [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>

次回

10月20日(火) 13:30～ 芝パークホテル
『食品脂質成分の再評価—コレステロールとトランス酸』
座長：戸板女子短期大学 学長 辻啓介氏
講師：帝京大名誉教授、臨床研究センター長 寺本民生氏
加工油脂栄養研究会 名誉会長 菅野道廣氏

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することはありません。