

これからの味覚研究—より深く、より広く

日時 : 2018年4月16日(月) 13時30分~

会場 : アキバプラザ 7階 EXルーム <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:】 荒井綜一 氏 東京農業大学 総合研究所 客員教授

食品のおいしさを決定づける味覚(味の感覚)の研究は、今世紀に入り、世界的に大いなる活況を呈し始めた。その中で、「より深く」の研究の対象とは甘酸塩苦旨の5基本味の感覚の発生源となるレセプター分子の解明である。甘・旨・苦味レセプターはカリフォルニア大学のグループが10数年前に解明した。酸味レセプターは今回の講演者石丸喜朗氏が発見し(Y. Ishimaru et al., Proc. Natl. Acad. Sci. U.S.A, 2006)、現在は味覚に関わる遺伝子が発現している消化管など臓性感覚の研究も行っている。

一方、「より広く」の研究対象は味覚と栄養の一元的連動性で、これは脳神経が統御しているらしい。これも日本が強い。中島健一郎氏は米国NIH在籍中に、その端緒を拓いた(K. Nakajima et al., Nature Commun. 2016)。両氏は東京大学名誉教授・阿部啓子氏の門弟の俊秀であり、高度の内容を平易に解説する授業には定評があり、応用にも言及します。

【講演Ⅰ】 13:40~14:50

これからの味覚研究—より深く

明治大学 大学院 農芸化学専攻 准教授 石丸喜朗氏

<https://www.meiji.ac.jp/agri/laboratory/6t5h7p00000ncpdi.html>

【講演Ⅱ】 15:00~16:10

これからの味覚研究—より広く

大学共同利用機関法人 自然科学研究機構
生理学研究所 准教授 中島健一郎氏

<https://www.nips.ac.jp/endoclin/nakajima.html>

【座長まとめ】 16:10~16:30

【名刺交換会】 16:35~18:00 HUB秋葉原店(富士ソフト秋葉原ビル1F)

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

これからの味覚研究—より深く、より広く

食品ニューテクノロジー研究会

4月 16日申

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。
- ◇ 受講票は発行していません。

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

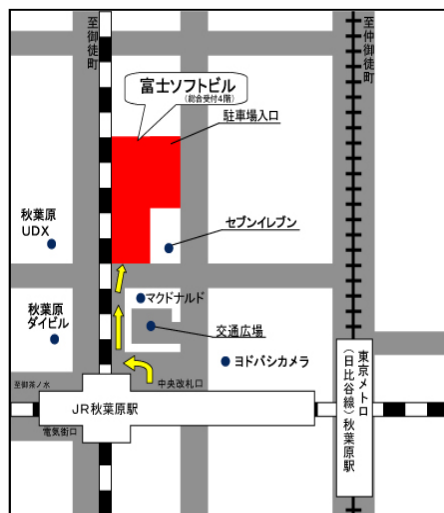


〒101-0022 東京都千代田区神田練塀町3

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。



5月18日(金) 13:30~ アキバプラザ

『新規な工学的技術要素を取り入れた食品加工』

座長 : 軽部征夫氏 東京工科大学 学長

講師 : 静岡大学 石丸喜朗名誉教授 / 工学院大学 山田 昌治教授

◎ セミナー情報 <http://bit.ly/Ke3lf3>

◎ セミナー申込 <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することはありません。