

# ”味”の見える化～科学者のチャレンジ～

日 時：2018年 8月10日（金） 13時30分～

会 場：アキバプラザ 7階 EXルーム <千代田区神田練塀町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】 久保田紀久枝氏 お茶の水女子大学 名誉教授

五感を総動員して認識する食べ物の“味”や嗜好性は、ヒトによって感じ方が異なり、定量は難しいとされてきた。しかし、近年、味や香りセンサーの開発、食感に関する食品構造学的研究、官能評価法の進化など様々な研究、技術革新が進展し、ヒトが主観的に感じる食品の“味”的違いを客観的に比較検討することが可能となり、有効な基礎データとして新しい食品の開発や品質管理等の生産現場で利用されている。本研究会では、精度の高い官能評価技術の開発や味細胞培養系の構築など、主観的評価と客観的評価の溝を埋める技術革新に挑むお二人の研究者に、現時点で、どこまで食品の”味”の特性を的確に、かつ客観的に評価できるのか、先端の研究成果を紹介していただきます。

【講演I】13:40～14:50

## 官能評価による味・香り・食感のプロファイリング法 ～官能評価の高度化をめざして～

国立研究開発法人 農業・産業技術総合研究機構 食品研究部門

【講師】 食品加工流通研究領域 食品品質評価制御ユニット  
上級研究員 早川 文代 氏

<https://www.naro.affrc.go.jp/nfri/introduction/chart/0307/index.html>

官能評価で食品の“味”を的確にプロファイリングするためには、目的や状況に応じた工夫が必要である。「言葉」を精確に定義する、敢えて簡易尺度を使う、用語体系を利用する、専門家の感性を組み込む、などを試みた事例紹介とともに、2018年に行った日本人の食感表現の調査結果についても一部を報告したい。

【講演II】15:00～16:10

## 味蕾オルガノイド培養系の構築～味の客観的評価系へのアプローチ～ 【講師】 東京農業大学 応用生物科学部 食品健康安全学科 准教授 岩槻 健氏

<http://dbs.nodai.ac.jp/view?l=ja&u=100000860>

味細胞は再生を繰り返す上皮細胞である。これまで味細胞研究は培養細胞が存在しないことなどから進んでいなかった。最近我々は、味幹細胞・前駆細胞の同定に成功し、そのin vitro培養法（オルガノイド培養法）を確立した。本発表では、マウスおよびサルから作製した再生を繰り返しつつ分化する味蕾培養系についてご紹介する。

【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

〒104-0032 東京都中央区八丁堀2-14-4 ヤブ原ビル7階

TEL03-3537-1310 FAX03-3537-1071 携帯090-3146-7995

# "味"の見える化～科学者のチャレンジ～

食品ニューテクノロジー研究会 8月10日申込書

FAXで03-3537-1071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。
- ◇ 当日は名刺をお持ちください。

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 7階 EXルーム  
TEL: 050-3000-2741



※ 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。

次回 平成30年9月26日(水) アキバプラザ

食の多様化(ダイバシティ)の維持、増進

座長：山野井昭雄氏(味の素株式会社元副社長)

講師：お茶の水女子大学 基幹研究院 教授 香西みどり氏

なら食と農の魅力創造国際大学校 学科長 河野一世氏

◎ セミナー情報 <http://bit.ly/Ke3If3>

◎ 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。