

のど越しのおいしさを科学する ～化学感覚と体性感覚の相互作用から～

日時：2019年 8月 2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

食べ物や飲み物のおいしさは多様である。口に入れてから一気に飲み込まれた飲み物からも、よく咀嚼され、ゆっくり飲み込まれた食べ物からも、口腔内、のど、のどから気体が抜ける鼻腔などで様々な感覚が刺激され、その情報が脳に送られ、「味」や「おいしさ」が認識される。味覚・嗅覚などの化学感覚は、口に入った飲食物が何であるか、さらに嗜好にあったものかどうかなど一瞬で判断するのに不可欠、かつ重要な感覚であるが、これだけでは我々が感じる飲食物の味は平坦で単純である。におい刺激や味刺激に、硬さや温度、テクスチャー、さらに辛味やシュワシュワ感など物理的刺激がまじりあうことにより、飲食物の味は立体的かつ複雑なものとなる。この物理的刺激を感知する感覚は体性感覚といわれ、三叉神経を介して情報が脳に伝達される。本研究会では、この体性感覚に焦点を当て、体性感覚とは何か、その受容と伝達のしくみ、化学感覚との関係など現時点での最新情報を解説していただき、我々が感じる飲食物の「おいしさ」の複雑性について再考する機会としたい。皆さまのご参加をお待ちしております。

【講演Ⅰ】 13:40～14:50

三叉神経刺激性物質が味覚に及ぼす影響

～飲料中の炭酸、辛味などの香辛料成分の受容機構と生理作用の紹介～

【講師：】 公益財団法人 翠生農学振興会 理事長
東北大学 名誉教授 駒井 三千夫 氏

<http://www.sairct.idac.tohoku.ac.jp/prof-michio-komai/>

辛味成分等を受容するTRPスーパーチャネル（一般体性感覚受容体）が発見されて以来、食品・嗜好品・製菓などの産業界における三叉神経刺激性物質への関心が高くなってきた。しかし、その先端研究のほとんどが培養細胞系を用いた研究が多く、分子機構も含めてin vivoでの実生活を念頭に入れた研究は少ない状況のままである。本講演では、in vivo神経生理実験による標題研究の一部を紹介したい。

【講演Ⅱ】 15:00～16:10

フレーバーによるクロスモダリティー効果

～フレーバー物質が味覚・三叉刺激に及ぼす影響～

【講師：】 小川香料株式会社 海外フレーバー事業部 宮澤利男氏

<https://www.ogawa.net/study/report.html>

化学感覚や体性感覚は、動物が生存するため危険感知などに使われる感覚だが、私たち人間にとってこれらの感覚は、おいしさやリラックスをもたらす進化した感覚といえる。本講では、おいしさを構成する上で重要なフレーバー物質が、甘味や塩味などの味覚や、炭酸感や冷涼感などの三叉刺激に与える影響について紹介することで、おいしさを科学したいと思う。

【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

のど越しのおいしさを科学する

食品ニューテクノロジー研究会 8月 2日申込書

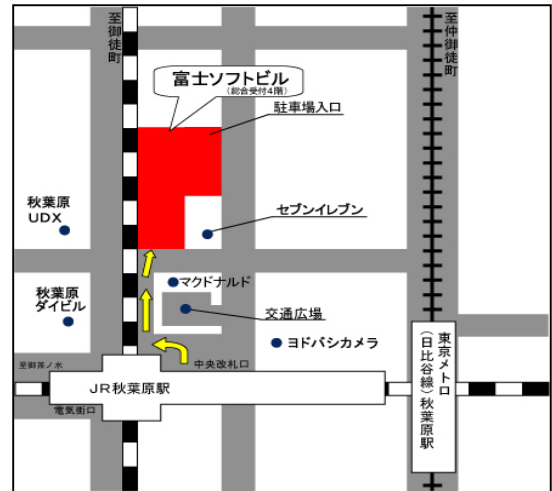
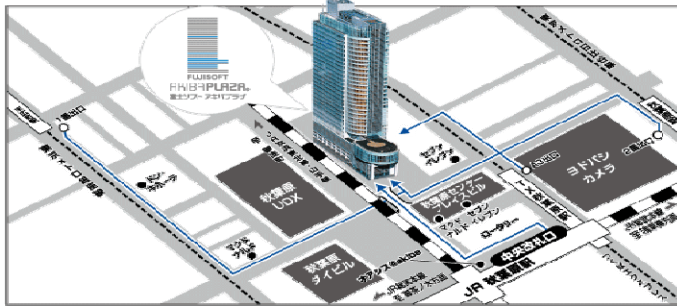
FAXで03-3537-1071までお申し込み下さい。

- ◇ 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 2019年9月 未定

品質管理の重要性と考え方(最新情報)ー商品力向上のために

座長: 山野井昭雄氏(味の素(株)元副社長)

講師: 東北大学 教授 駒井三千夫氏

交渉中

◎ 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、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。