

食品開発を見据えた味覚・嗅覚研究最前線

日時：2020年 8月 24日(月) 13:30～

会場：食情報館 <東京都中央区八丁堀2-14-4 ヤブ原ビル6階
日本食糧新聞社 内 1階はマルエツプチ>

参加費：一般受講ご希望者 16,500円(税込)
【食品ニューテクノロジー研究会 会員企業は無料になります】

座長：お茶の水女子大学 名誉教授 久保田紀久枝氏



風邪をひいて鼻が効かないときは食べ物の味がわからずおいしくない、一方、においを嗅いだだけではうなぎかば焼きのおいしさは味わえないというように、味と香りの情報は食べ物の味を認知するうえで不可欠の要素であり、互いに切っても切れない関係にある。また、味や香りを混合すると、例えばしょうゆの香りによる塩味増強など味や香りの増強や抑制、さらには複雑な風味が生まれるというように、味と香りには様々な相互作用があることが長年の研究により実証されている。一方で、これら相互作用や「味」の感知に関わるメカニズムについては解明されていなかったが、近年、分子生物学、心理学、脳科学、計測工学など広い分野で味覚・嗅覚研究が進展し、ヒトが感じる「味」の認知や感覚間の相互作用などの仕組みが少しずつ明らかになっており、商品開発への応用が期待される。8月の例会では、お二人の研究者に最新の研究成果をご紹介いただきます。皆様のご参加をお待ちしております。

【講演1】 13:40～ 14:50

食品における味嗅覚の認知機構：官能評価技術の進展に向けて

国立開発研究法人産業技術総合研究所 人間情報インタラクション研究部門
身体情報研究グループ 上級主任研究員 小早川 達氏

<https://staff.aist.go.jp/kobayakawa-tatsu/>

私達を感じる「味」は味覚だけではなく嗅覚も大きな役割を果たしています。今回の発表では「味」の認知におけるその味覚と嗅覚の関係に関する基礎的な実験の紹介、また一般の消費者がどのように「味」を認知しているかについて実例を挙げて紹介する予定です。

【講演2】 15:00～ 16:10

「おいしさの分子設計技術」の開発

静岡県立大学 食品栄養科学部 食品化学研究室 准教授 伊藤 圭祐氏

<http://dfns.u-shizuoka-ken.ac.jp/labs/foodchem/index.html>

近年、「味と香り」の感知に関わる味覚・嗅覚受容体が特定され、それらへの食品成分の作用を調べることで、おいしさの「感覚」を「分子」として研究できるようになりました。我々の研究室では味や香りの感知に関わる多くのヒト化学感覚受容体(400種類以上)の応答評価システムを開発し、新しいフレーバー素材開発に応用しています。本発表では、我々が開発した「受容体解析の新規方法論」を用いた新しい素材開発事例について紹介したいと思います。

【座長まとめ】 16:10～ 16:30

■Webセミナーも実施します。お問合せください <https://bit.ly/3doKnNf>

日本食糧新聞社 (食品ニューテクノロジー研究会)
〒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

食品開発を見据えた味覚・嗅覚研究最前線

- ◇ 申込後、請求書を発行いたします。
- ◇ メールにてご連絡いたします。

FAXで **03-3537-1071** までお申し込み下さい。

会社名			
住所	〒		
TEL			
○印	部署／お役職	お名前	E-mail or FAX
来場 / Web			
来場 / Web			
来場 / Web			



会場案内



最寄駅

- JR 東京駅 八重洲中央口 徒歩12分
- JR 京葉線 八丁堀駅 A3 出口 徒歩7分
- 東京メトロ日比谷線 八丁堀駅A5 出口 徒歩2分

◎ **セミナー情報** <http://bit.ly/Ke3If3>

◎ **セミナー申込** <http://bit.ly/1cSZRCK>

■ Webセミナーも実施します。お問合せください <https://bit.ly/3doKnNf>

次回案内

2020年9月9日(水) 13:30～ 食情報館

「食品の免疫調整機能」

座長：雪印メグミルク(株) 常務執行役員 川崎功博氏

講師：日本獣医生命科学大学 応用生命科学部 戸塚 護氏
株式会社TTC 代表取締役社長 山本哲郎氏