

”おいしさの科学”最前線

味嗅覚受容体の刺激応答システムの解明が進む

日時：2021年 8月 11日(水) 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

味覚、嗅覚で感知される味や匂いはおいしさを決める重要な因子である。いずれも化学成分の受容体刺激により認知される化学感覚であるが、味には五基本味があり、それぞれに対応する味覚受容体が存在するのに対し、匂いには基本臭のような分類はなく、1種類の匂い物質は多数の嗅覚受容体を活性化し、その組み合わせで匂いが認知されるなど味覚と嗅覚では受容体の構造や受容の仕組みに大きな違いがあり特性がある。近年、バイオ技術が進化し、受容体と化学物質の相互作用が分子レベルで解析され、受容体には、味の増強、味とにおいの相互作用、匂いの質の違いなどを規定する多様で複雑な機能があることがわかってきた。

本研究会では、味覚あるいは嗅覚受容体の機能研究で世界をリードしているお二人の研究者にそれぞれの受容体をもつ多様な機能について、解析技術など基礎的なことから最新の知見までご紹介していただきます。似て非なる仕組みをもつ味とにおいの受容体について比較しながら理解を深められる稀有なチャンスです。皆様のご参加をお待ちしています。

【講演1】 13:40～ 14:50

味覚受容体の機能と食物成分の関わり の 解明

明治大学 農学部 農芸化学科 特任講師 戸田安香氏

<https://www.meiji.ac.jp/agri/laboratory/6t5h7p00003at6nl.html>

【講演2】 15:00～ 16:10

嗅覚受容体研究～基礎研究から匂い知覚予測への活用へ～

東京大学大学院 農学生命科学研究科 応用生命化学専攻 助教 伊原さよ子氏

<http://park.itc.u-tokyo.ac.jp/biological-chemistry/>

【座長まとめ】 16:10～ 16:30

■Webセミナーも実施します。 ZOOM使用

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

”おいしさの科学”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。 ZOOM使用

次回案内

2021年9月 調整中 13:30～ 食情報館

「フードテック、代替タンパク質に関する最近の技術動向」(仮題)

座長：雪印メグミルク(株) 常務執行役員 川崎功博氏

講師：野村アグリプランニング& アドバイザリー(株) 調査部

三菱総合研究所 主席研究員