

食品ニューテクノロジー研究会 2013年8月例会

香りによる味の増強

—食品開発における香料の役割最新トレンド—

日時：平成25年8月28日（水） 13時30分～

会場：財団法人鉄道弘済会 弘済会館（千代田区麹町5-1）

参加費：特別価格 ￥10,000—

【座長：】 久保田紀久枝氏 東京農業大学 総合研究所 教授
元お茶の水女子大学 副学長

我々は、五感を使って食べ物を味わっているが、おいしさには嗅覚や味覚を刺激する香り成分や味成分が大きく関わっている。中でも、香り成分は微量しか存在しないにもかかわらず、食品の微妙な“味”の違いを演出していることも多く、様々な食材や食品の多様性や高品質化に寄与している。最近、香り成分には、本来の香りを付与するだけでなく、食品の風味向上や、塩味やうまみを増強する効果をもたらすものが見出されており、香り成分を有効に使い、より付加価値の高い食品の開発に興味を持たれている。本研究会では、醤油やセロリなどから見出された、塩味やコクなどを増強する香り成分に関する科学的知見を紹介するとともに、香り成分の有効な活用の最近の動向について、実際例から紹介していただく予定である。新しい食品開発へのヒントになれば幸いである。

【講演Ⅰ】 13：40～14：50

塩味・うま味増強香氣組成物の開発と食品への応用

【講師：】九州大学大学院農学研究院 生物資源環境科学府 生命機能科学専攻 食料化学工学教育コース 教授 下田満哉氏

醤油の香りは塩辛いですか？25年前は“塩辛い匂い”は理解してもらえませんでした。しかし、現在では“塩辛い匂い”により減塩食をおいしくする研究が注目されるようになりました。今回の講演では、醤油の香りに関する分析化学的研究および官能評価による味と香りの連携応答に関するお話をします。

＜プロフィール＞昭和51年九州大学農学部食糧化学工学科卒業、昭和53年同食糧化学工学専攻修士課程修了、昭和56年同博士課程修了（農博）、昭和57年九州大学農学部助手、昭和63年文部省在外研究員（カルフォルニア・デービス）、平成2年助教授、平16年教授。

専門分野：食品製造工学、食品分析学 研究キーワード：香り、減塩、エマルション、殺菌、ゲルなど

【講演Ⅱ】 15：00～16：10

新しい香料の役割

—食品開発に向けた香料の効果的な利用—

【講師：】長谷川香料(株) 総合研究所 技術研究所部長 黒林淑子氏

物を食べたときに感じるおいしさには、味覚刺激成分だけではなく、嗅覚刺激成分、すなわちにおい成分が大きく関与する。におい成分の中には本来のにおいをもたらす以上の風味向上効果を持つものがある。我々香料会社ではそのような効果を応用し、様々な加工食品をよりおいしくする香料作りに励んでいる。その実例についていくつか紹介する。

＜プロフィール＞昭和57年お茶の水女子大学家政学部食物科卒業、同年長谷川香料株入社。平成18年お茶の水女子大学大学院人間文化研究科人間環境科学専攻終了、理学博士。

専門分野：食品の匂い成分の分析。

【座長まとめ】 16：10～16：30

【名刺交換会】 16：30～18：00

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
〒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

香りによる味の増強

食品ニューテクノロジー研究会 8月28日申込書

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。
- ◇ 受講票は発行しておりません。

会社名			
住所	〒		
電話			
FAX			
お名前	部署／お役職		



財団法人鉄道弘済会 弘済会館
102-0083 東京都千代田区麹町5-1

◎セミナー詳細サイト <http://bit.ly/g293bW>

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、