

# 口腔内での食品からのフレーバーリリースと美味しさ

日時：平成26年 8月26日（火） 13時30分～

会場：アキバプラザ 富士ソフト秋葉原ビル 7階 EXルーム

参加費：特別価格 ￥16,200(税込) 食品ニューテクノロジー研究会 会員無料

【座長：】 久保田紀久枝氏 東京農業大学 総合研究所 教授

私たちは五感を駆使して食品を味わっています。食品は、口の中で咀嚼されたり、飲み込まれる間に、味成分や香り成分を放散し、それら風味成分が口の中に広がります。この現象をフレーバーリリースと呼んでいます。風味成分は、口の中だけでなく、のどから鼻に抜けて味覚や嗅覚を刺激します。この刺激の度合いにより、私たちが感じる風味の強さや質が変わり、美味しさも変わります。様々なテクスチャー(食感)をもつ食品が開発されている昨今、フレーバーリリースは美味しさを決める重要な因子です。本研究会では、香り成分を中心とした食品化学的視点から、あるいはテクスチャーや形状による違いなど食品科学工学的な視点から、新しい食品の開発に役立つフレーバーリリースの活用について実際例から紹介していただきます。

【講演Ⅰ】 13:40～14:50

## フレーバーリリースの分析とその香料開発への応用

—フレーバーリリースに配慮した新しい香料の魅力—

【講師：】 小川香料株式会社 解析研究所 所長 熊沢賢二氏

普段、あまり意識することはありませんが、私たちは飲食中に2種類の香りを感じています。ひとつは食品を直接鼻で嗅いだときに感じられる香り(Orthonasal Aroma)であり、もうひとつは飲食中にのどから鼻を抜けて感じられる香り(Retronasal Aroma)です。飲食中に感じる香りは、Retronasal Aromaが主体であり、その強さや広がり方(フレーバーリリース)は食品の“おいしさ”や“風味の良さ”を大きく左右します。ここでは、新たな分析手法を開発しながら進めてきた食品のフレーバーリリースに関する研究とその応用例をご紹介します。

<プロフィール> 1993年岩手大学大学院農学研究科農芸化学専攻修了。1993年小川香料株式会社入社。2005年博士(理学)お茶の水女子大学。2010年日本食品科学工学会奨励賞。  
専門分野：食品を中心とした香気成分の分析、食品化学

【講演Ⅱ】 15:00～16:10

## 摂食中のテクスチャーとフレーバーとの関係

独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構 食品総合研究所

【講師：】 食品機能研究領域 上席研究員 食品物性ユニット長  
神山 かおる 先生

食品のテクスチャーはフレーバーとともに、おいしさに影響する二大因子として知られています。摂食する時に、口腔内に食品が留まるのは、長くても200秒程度ですが、口腔器官に食品が触れ、テクスチャーやフレーバーが知覚されダイナミックに変化します。最近、食べられる前の食品を作る通常の食品加工に加え、摂食中に口の中で起こる食品加工(Food Oral Processing)にも、研究対象が広がってきました。本講演では、食品物性を制御することにより、摂食中のテクスチャーやフレーバーに及ぼす影響についてお話しします。

<プロフィール> お茶の水女子大学卒業。1985年農林水産省食品総合研究所研究員、独法への改組を経て、食品物性ユニット長、2011年から現職。1994年京都大学博士(農学)、2005年新潟大学博士(歯学)。2004年日本食品科学工学会奨励賞。2011年財団法人飯島記念食品科学振興財団技術賞。  
専門分野：食品物理学 とくにテクスチャー測定。

【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

〒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

# 口腔内での食品からのフレーバーリリースと美味しさ

食品ニューテクノロジー研究会 8月26日申込書

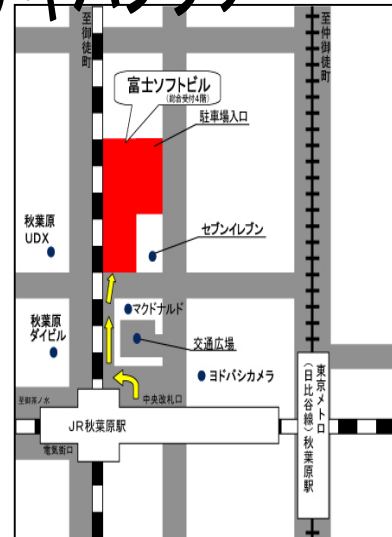
FAXで03-3459-4654までお申し込み下さい。

- ◇ 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

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堀町3  
富士ソフト秋葉原ビル  
TEL : 03-5209-6285

◎ [セミナー情報](http://bit.ly/Ke3If3) <http://bit.ly/Ke3If3>

◎ [セミナー申込](http://bit.ly/1cSZRck) <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