

食品ニューテクノロジー研究会 2016年8月例会

消費者はどのような仕組みでおいしさを感じているのだろうか？

日時：平成28年8月9日（火） 13時30分～

会場：アキバプラザ 7階 EXルーム <千代田区神田練堀町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 東京農業大学 総合研究所 教授

食品開発においておいしさは嗜好性を担保するうえで不可欠な要素である。おいしさは我々ヒトが評価するものであって、ヒトにより、あるいは食品によって求められるおいしさは異なり、普遍性はないように思われる。ヒトは五感を使って食品を味わい、感覚情報を脳に送りおいしさを判断しているとされるが、そのメカニズムの詳細は不明である。ヒトがおいしさを感じる仕組みに何か共通項があるとすれば、それを基により良い食品の開発が容易となるのではないか。本研究会では、それぞれ、ヒトの心や脳の科学から、あるいは食品構造工学からおいしさを感じる仕組みを研究しているお二人にご登壇いただき、ヒトが感じるおいしさに共通項はあるのか研究成果を紹介していただきます。

【講演Ⅰ】 13:40～14:50

脳科学と心理学から見るおいしさ

東北大学 文学研究科心理学専攻分野

【講師：】 東北大学 脳科学センター

東北大学 大学院 文学研究科心理学研究室 准教授 坂井信之氏

我々は「おいしさは舌で感じるもの」と考えがちであるが、はたしてそうだろうか？もしそうであれば、パネルの肥えた舌でのテストをパスした新製品はすべて消費者に受け入れられるはずであろう。他にも食の場面には様々な誤解や間違いがたくさんみられる。これらの点を明らかにしながら、消費者の感じる食品のおいしさについて、人の脳機能から考えてみたい。

<プロフィール> 1998年大阪大学大学院人間科学研究科修了。博士（人間科学）。広島修道大学、（独法）産業技術総合研究所、神戸松蔭女子学院大学人間科学部を経て、2011年10月より現職。専門分野：認知神経科学、応用心理学、食行動科学。

【講演Ⅱ】 15:00～16:10

おいしい食感の見える化 ～食品構造工学からのアプローチ～

【講師：】 明治大学農学部 食品工学研究室 教授 中村 卓氏

食感（咀嚼（歯で噛む・舌でつぶす）による食品構造の破壊過程で力学特性（例えば、かたさ・粘り）と構造状態（例えば、粗滑や大小）の「変化」が知覚・認知され言葉で表現される（例えば、もちもち）。つまり、「変化」がおいしい食感の根本と考えられる。そこで、本講演では、多成分からなる不均質食品の構造形成と構造破壊の過程について、基本的な概念と知見を解説し、おいしい食感の見える化の手法を提案する。

<プロフィール> 1985年京都大学大学院農学研究科食品工学専攻博士後期課程修了（農学博士）。同年豊年製油（株）（現Jオイルミルズ）入社。2000年同退社（食品開発第二研究所・所長）。2000年明治大学農学部着任（農芸化学科食品工学研究室担当）現在に至る。専門分野：食品科学・食品工学 食品の構造制御により「おいしさ」を創造する『食品構造工学』の確立を目指している。

【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

消費者はどのような仕組みで美味しさを感じているのだろう？

食品ニューテクノロジー研究会 8月9日申込書

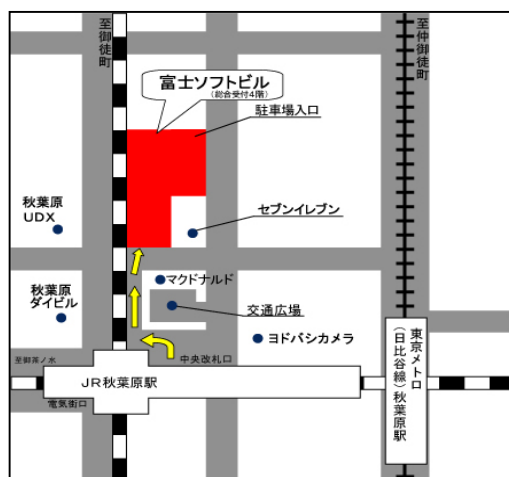
FAXで03-3459-4654までお申し込み下さい。

- ◇ 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。
- ◇ 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堀町3

富士ソフト秋葉原ビル 7階 EXルーム

TEL : 03-5209-6285

※ 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。

◎ [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は、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。