

食品の香りが拓く新たな機能性 ～生理機能・脳機能への影響とその科学～

日 時 : 2026年9月29日(火) 13:30～16:30

会 場 : 日本食糧新聞社「食情報館」(東京都中央区入船3-2-10 アーバンネット入船ビル4階)

参加費 : **食品ニューテクノロジー研究会 会員企業 : 無料**

一般受講ご希望者 : 16,500円 (税込)



座長 : 雪印メグミルク株

執行役員 研究開発・品質保証担当 近藤浩 氏

食品の香り(香気成分)は、単に嗜好性やおいしさの一因となるだけでなく、ヒトの生理機能や脳機能にまで幅広く影響を及ぼすことが近年の研究で明らかになっている。

そこで、本セミナーでは、大畑先生による「食品のメイラード反応で生成する香気成分の生理作用」、小長井先生による「食品の香りが脳機能に与える影響」について、ご講演いただく。ぜひご参加ください。

【講演1】 13:40 ～ 14:50

「“おいしい香り”は生体に何をもたらすか
—フラネオールの生理作用—

日本大学 生物資源科学部 食品開発学科 准教授 大畑素子氏

ご参考 : <https://researchmap.jp/oohatamotoko>

【講演2】 15:00～ 16:10

「食品の香りで脳の機能を整える
—脳機能測定法を用いた客観的評価—

十文字学園女子大学 人間生活学部 健康栄養学科

准教授 小長井ちづる氏

ご参考 : <https://researchmap.jp/ckonagai>

【座長まとめ】 16:10～ 16:30

食品ニューテクノロジー研究会(9月29日)申込書

FAX03-3537-1071までお申込みください。

御社名			
住所	〒		
TEL/FAX	/		
○印	部署／お役職	お名前	E-Mail
来場/ Web			
来場/ Web			
来場/ Web			

◆下記サイトからもお申込み可能です
(来場受講・Web受講)

セミナー申込フォーム
(<https://bit.ly/3PBGKpn>)

Web受講用申込サイト
※Zoom申込に移動します



食情報館<入船>



東京都中央区入船3-2-10アーバンネット入船ビル4階
TEL: 03-3537-1310

<最寄駅>

東京メトロ 有楽町線 新富町駅 7番出口 徒歩1分

東京メトロ 日比谷線 築地駅 3a出口 徒歩5分

次回案内

26年10月開催

座長：東京大学 大学院農学生命科学研究科
応用生命化学専攻 准教授 三坂巧氏

【セミナー予定表】

