

食品セミナー ～美味しさ～

- 主催 ■■ 岐阜県食品科学研究所、岐阜大学
■■ 後援 ■■ 岐阜県食品産業協議会
■■ 日時 ■■ 令和元年10月18日（金） 13:00～15:30
■■ 会場 ■■ 岐阜大学サテライトキャンパス 岐阜市吉野町6-31
岐阜スカイウィング37 東棟4階
■■ 参加費 ■■ 無料
■■ 定員 ■■ 60名

◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆ プログラム ◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆

1. 開会あいさつ 13:00～13:05
2. 講演① 13:05～14:25

『美味しさの科学』

龍谷大学 農学部 食品栄養学科 教授 伏木 亨 氏

食品の総合的な美味しさを評価する方法について解説します。美味しさは、報酬、食文化、情報、生理の4つのサブドメインから構成されていると考える仮説を解説するとともに、総合的な美味しさに各要素がどれだけ寄与しているかを重回帰分析によって解析した例を紹介します。「消費者に好まれる食品開発を行う」ヒントを得ることが期待できます。

*食の嗜好研究センター長

*著書：「味覚と嗜好のサイエンス」「匂いの時代」「おいしさを科学する」等

講演②

14:35～15:25

『おいしさとコク』

畿央大学 健康科学部 健康栄養学科 教授 山本 隆 氏

調理品のおいしさの本態はグルタミン酸、イノシン酸などのうま味物質です。このおいしい味わいがより濃厚になり、口いっぱいになり、より持続する状態になったときコクが出たといいます。コクを生じる物質とその作用機序に関する研究成果を紹介します。

*健康科学研究所長

*著書：「楽しく学べる味覚生理学」「ヒトは脳から太る」「うま味の秘密」等

3. 閉会

■■ 問い合わせ ■■

岐阜県食品科学研究所 産学連携部 神山、小川

〒501-1112 岐阜市柳戸1番1

TEL 058-201-2360 FAX 058-201-2363

■■■■ 申し込み方法 ■■■■

下記申込書にご記入の上、FAX又はメールにてお申し込みください。

申込期限：令和元年10月10日(木)

食品セミナー ～美味しさ～

参加申込書

開催日：令和元年10月18日

企業・機関名		連絡先	TEL
住所			FAX
所属部課・役職		氏名	

*氏名等の情報について、第三者に情報を提供することはありません。

FAX 058-201-2363

メール info@food.rd.pref.gifu.jp

宛先 岐阜県食品科学研究所 神山、小川 宛

《会場》

岐阜大学サテライトキャンパス
岐阜スカイウイング37・東棟4階

《会場への行き方》

スカイウイング37・2階入口(右図)からエレベーターで4階に上がってください。

★岐阜大学サテライトキャンパスのホームページに、アクセス方法の動画がありますのでご覧ください。

