

# 和食の呈味、香り、物性に関する五感的特徴の可視化への展望 和食の知恵によるおいしい商品開発のポイント

日時  
2018年 3月12日 (月)  
10:30 ~ 16:30

会場 産業科学システムズ会議室 (東京都千代田区富士見1-5-1)  
遠方からもご参加しやすいよう開始を10:30に設定しております。

## プログラム

### 和食と味覚情報伝達

講師：日下部 裕子氏 国立研究開発法人 農業・食品産業総合技術研究機構  
食品研究部門 食品健康機能研究領域 感覚機能解析ユニット長 博士 (農学)

1. 味の情報の入力と出力の関係
2. 味覚受容体による味の情報の入力
3. 伝達過程における味の情報の変化
4. 複数の味同士の間相互作用
5. 味と他の感覚の間相互作用

10:30 ~ 12:30

講師より：和食には、繊細な調味料の配合、見た目や香りなど、感覚受容の仕組みを最大限に使った工夫がたくさんあります。本講演では、食べ物を目にしてから「おいしい」と思うまでの間について、味同士の間相互作用、味と他の感覚の間相互作用など、味覚の情報伝達を軸に概説したいと思います。

### 消費者の五感コミュニケーション機能を基盤とする「美味しさ」の評価と設計技術の展開 ~ ヒット商品創出のためのブランディング・ストーリーを話題にして ~

講師：相良 泰行氏 一般財団法人食感性コミュニケーションズ理事長  
東京大学名誉教授 農学博士

1. 五感コミュニケーション機能を基盤とする食感性工学の進歩
2. 食感性モデルによる「美味しさ」評価解析手法の概要
3. 消費者の「おいしさ」を満足させる香味の探索と成分の設計法
4. 包装容器のブランディング効果を高める設計技法
5. 香味-包装容器-TVCF制作指針のコミュニケーション効果の利用法
6. 機器計測と官能評価結果をデータベースとする統計解析とANNモデリング
7. 食感性工学によるビジネスモデルの創出と社会実装事例の紹介

13:30 ~ 16:30 (途中5分休憩)

講師より：食感性工学の目的は、消費者の感性を起点とする新しい科学技術の分野を創出することにあります。近年、そのパラダイムに「五感コミュニケーション機能」を基盤として導入したことにより、これまで継承されてきた食品科学工学分野の難題を解決した事例も実証されるようになってきています。例えば、凍結乾燥卵スープ、緑茶「伊右衛門」、カフェラテ「ダブルエスプレッソ」、ナチュラルチーズの品質設計法など、ヒット商品の開発にも貢献した事例が挙げられます。本講演では新しいアイデアや技術の適用事例を話題にして分かりやすく解説します。

お申込・お問合せは

後援：一般財団法人食感性コミュニケーションズ

主催 ISS 産業科学システムズ

TEL (03)3264-5635 FAX (03)3264-5675

<http://www.ebrain-j.jp/>

E-mail: [education@ebrain-j.com](mailto:education@ebrain-j.com)

申込書 FAXは 03-3264-5675

講座参加申込書 和食の知恵によるおいしい商品開発のポイント

セミナーコード

1101-180312

太枠内をご記入の上FAX (03-3264-5675) してください。

2018/3/12 ISS

社名	所在地	〒	電話	( )
No.	所属部課 (正式名称)	氏名	E-mail アドレス	-
			FAX	( )
窓口部署			お支払予定	当日ご持参 銀行振り込み
この講座をお知りになった媒体を○で囲んでください パンフ はがき Eメール ホームページ 検索サイト( ) その他				