

# 食嗜好に影響をおよぼす味と香り ～おいしさを誘う香りとおいしさの表現法～

日時  
2018年 9月7日 (金)  
10:30 ~ 16:30

税込受講料  
1名 39,960円  
2名以上1名 36,720円  
案内図



飯田橋駅下車 各徒歩約5分  
JR中央線(緩行線)  
地下鉄東西線(A5出口)  
地下鉄有楽町線・南北線(A4・B2a出口)  
都営地下鉄大江戸線(A4出口)

＜お申込要項＞

- ・参加ご希望の方は、HP・E-mail・FAX 電話、何れかにてお申込ください。
- ・お申込に際し、社名・部署名・受講者名 住所・連絡先(TEL・FAX・E-mail)をお知らせください。
- ・お申込次第、受講票・請求書等を発送します。受講料のお支払は銀行振込・当日持参のいずれかをお願いします。
- ・受講料は講座後のお支払いも対応致します。(個人申込除く)
- ・開催日前14日以降のキャンセルは受けできません。
- ・受講者数が開催基準定員に満たない場合は中止になります。

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)

講座概要 POINT

食品の美味しさには、味と香りが大きく影響を及ぼします。本セミナーでは食品の味と香りに関する基礎的事項について分かりやすく解説します。「香り」では食品の香りの成分を分析し、その香気特性と香気成分の生成の仕方、香気成分の分析法について解説します。また、官能評価に必須の味を感じるメカニズムや味の識別に関する基礎的な味覚・嗅覚の知識について再確認するためトレーニングを交え分かりやすく解説します。また、味覚センサーの利用法についても事例を交え紹介します。

講師 神奈川工科大学 応用バイオ科学部栄養生命科学科 教授 飯島陽子氏  
株式会社 味香り戦略研究所 研究開発部 主席研究員 高橋貴洋氏

食品の香りの生成とその分析

飯島陽子氏 10:30 ~ 12:30

1. 食品における香りの役割とその成り立ち

香りにはどのような機能があるのか?

2. 食品による香気特徴とそれを担う成分

食品によって異なる香り、それはなぜか?

3. 食品での香気成分の分析方法:

どのように香りに寄与する成分を見出せるのか?

4. 食品の香気はどのように生成するのか?:

1) 植物性食品 2) 動物性食品 3) 調理や加工の影響

5. 最近の食品の香り研究トピックス

官能評価をする前に必要な味覚・嗅覚の体験と知識

高橋貴洋氏 13:30 ~ 16:30

1. 味覚の知識とトレーニング 5味識別、濃度差識別、味覚修飾物質を通じて

2. 嗅覚の知識と体験

1) 鼻先香 2) 口中香 3) 口から生成されるにおい

(数あるにおいを地道に体験することが近道です。)

3. その他五感相互作用の体験

1) 味とにおいの相互作用 2) 見た目による感じ方の変化

3) 味覚センサーの測定原理

4) 味覚センサーによる測定事例

4. 味に関するマーケティング手法の紹介

1) 味覚データから予想する味やマーケティング手法

2) 個人嗜好性分類などによるマーケティング手法

\* 味を感じるメカニズムや、味の識別に関する基礎的な事項を再確認

質疑応答

お申込・お問合せは

主催 ISS 産業科学システムズ

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

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

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 食嗜好に影響をおよぼす味と香り

セミナーコード

1101-180907

太枠内をご記入の上FAX (03-3264-5675) してください。

2018/9/7 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				