

新たな味成分の発見とおいしさをデザインする 味覚受容と酸味・苦味等抑制マスキング技術

日時
2019年 6月6日 (木)
12:30 ~ 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)

講師

静岡県立大学 食品栄養科学部食品化学研究室 准教授 博士(農学) 伊藤圭祐氏
三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 第五事業部 担当次長 博士(薬学) 竹村優子氏

受講料

1名 37,000円 + 税
2名以上1名 34,000円 + 税

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でお願いします。
- ・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。

近年の健康志向により機能性表示食品の増加が目立ちますが、それらを含め食生活を豊かにする上でおいしさは最も重要です。本セミナーはおいしさを感じる味覚受容体を解析して新たな味成分を見つけた方法や、おいしさをデザインするために、酸味や苦味をマスキングするための技術、また、高甘味度甘味料の基本的特徴、食品開発時における課題の解決策についてご紹介します。

・味覚受容体解析とマスキング技術

1. 味覚受容の科学
 - (1) 食品の味とその受容メカニズム
 - (2) 味覚修飾物質
2. 苦味マスキング技術
 - (1) 苦味マスキングのアプローチ
 - (2) 分子レベルでの苦味の評価と苦味マスキング剤の新しい探索法

12:30 ~ 14:30
静岡県立大学 食品栄養科学部食品化学研究室 准教授 博士(農学) 伊藤圭祐氏

・高甘味度甘味料のマスキング効果による味質改善について

1. 高甘味度甘味料について
 - (1) 高甘味度甘味料の概略
2. 高甘味度甘味料の応用
 - (1) 高甘味度甘味料のマスキング効果と応用例
3. その他マスキング素材
 - (1) 香料によるマスキング
 - (2) 酸化防止剤による劣化臭の発生抑制

14:30 ~ 16:30
三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 第五事業部 担当次長 博士(薬学) 竹村優子氏
日本臨床栄養協会認定 NR・サプリメントアドバイザー
Solution and Consulting / 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: uketsuke@ebrain-j.jp

申込書 FAXは 03-3264-5675

講座参加申込書 味覚受容と酸味・苦味等抑制マスキング技術

セミナーコード

1101-190606

太枠内をご記入の上FAX (03-3264-5675) してください。

2019.6.6 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			