

# 味覚・嗅覚の伝達機構と食品のおいしさの評価法

日時  
2019年 6月14日(金)  
10:30~16:30

## 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)

## 講師

国立研究開発法人 農研機構 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 ユニット長 博士(農学) 日下部 裕子氏  
(株)インテリジェントセンサーテクノロジー  
営業部・常務取締役 本部長 博士(工学) 内藤 悦伸氏  
アサヒ飲料(株) 研究開発本部 商品開発研究所  
商品開発第3グループ 官能評価チームリーダー 田手 早苗氏

## プログラム

- ・味覚と嗅覚の仕組みの違いとその意義
  1. 食品の嗜好に関する研究を取り巻く現状
  2. 現在までに明らかな味覚受容機構
  3. 味覚受容機構からわかる味覚の役割
  4. 嗅覚受容機構の概略
  5. 嗅覚受容機構から嗅覚の役割
  6. 生理応答から考える味覚と嗅覚の役割
 10:30~12:30 日下部 裕子氏
- ・味覚センサーによる味の見える化とそのビジネス活用事例
  1. 味覚センサー開発の背景
  2. 味覚センサー測定メカニズムと特徴
  3. 味覚センサーの活用事例
 13:25~14:55 内藤 悦伸氏
- ・官能評価手法(TDS法、multi-sip TDS法)の検討・活用法の紹介
  1. TDS法について
    - (1) 採点法とTDS法・multi-sip TDS法の特徴
  2. TDS法の活用
    - (1) multi-sip TDS法を活用した飲料の風味特徴把握
    - (2) 後味の良さとmulti-sip TDS法の組み合わせ  
~TDL(Temporal Drivers of Liking)の活用
 15:00~16:30 田手 早苗氏

Solution and Consulting / 質疑応答

【事前アンケートのご質問事項を解説致します】

内容によって一部回答できない場合がございますので、ご了承願います。

お申込・お問合せは

主催 ISS 産業科学システムズ

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

E-mail: education@ebrain-j.com

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

申込書 FAXは 03-3264-5675

参加申込書 発酵食品の開発・製造における微生物の活用法と新規食品への応用

セミナーコード

太枠内をご記入の上FAX (03-3264-5675) してください。

2019/6/14 ISS

1101-190614

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				