おいしさに対する人の感覚機能と味覚センサーおよび最近の官能評価手法の解説

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お受け 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 http://www.ebrain-j.jp/ TEL (03)3264-5635 FAX (03)3264-5675 E-mail: education@ebrain-i.com

申込書 FAXは 03-3264-5675

参加申込書 味覚・嗅覚の伝達機構と食品のおいしさの評価法

セミナーコード

1101-190614

太枠内をご記入の上FAX(03-3264-5675)してください。

2019/6/14 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 | 81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O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