

だし・うま味の科学とその評価法

～おいしさを科学的に評価し、商品開発等ビジネス活用実事例とそのポイントを解説～

日時
2019年 9月18日(水)
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 NPO法人うま味インフォメーションセンター 理事 博士(農学) 二宮 くみ子氏
(株)インテリジェントセンサーテクノロジー 常務取締役 営業本部長 博士(工学) 内藤 悦伸氏

概要 本セミナーは、和食のおいしさの基となる”だし・うま味”について、うま味という味覚の特徴、おいしさにおけるうま味の役割、だしとうま味に関して分かり易く科学的に解説します。次に味覚センサーによる味の客観的評価「味の見える化」と”だし”のうま味に及ぼす影響を数値化し、これを利用した”だし”などのうま味の評価を含む商品開発等のビジネス活用実事例とそのポイントについて解説します。

プログラム

Study and Learning

- ・ だしとうま味の食品科学
 1. おいしさとうま味
 2. タンパク質とアミノ酸
 3. うま味の発見とうま味調味料の発明
 4. うま味の味覚特性
 5. うま味の相乗効果
 6. うま味とだし
 7. うま味と塩味
 8. うま味と発酵食品
 9. 世界に広がるうま味

10:30～14:30 二宮くみこ氏

- ・ 味覚センサーによる味の見える化とそのビジネス活用
 - ～だしとうま味の評価事例～
 - 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
 - 4. だしのうま味評価の事例紹介

14:30～16:30 内藤 悦伸氏

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

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

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

Email: uketsuke@ebrain-j.jp

申込書 FAXは 03-3264-5675

講座参加申込書 制動システムの機能設計とB・W・自動ブレーキの適応技術

セミナーコード

1101-190927

太枠内をご記入の上FAX (03-3264-5675) してください。

2019/9/27 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				