

日清食品 寄付講座「味覚サイエンス」公開シンポジウム

—食品の“おいしさ”の原理を探る—

日時：平成21年10月6日（火）13：30～17：00

場所：東京大学農学部弥生講堂・一条ホール

（東京メトロ南北線「東大前」下車徒歩1分）

—入場無料、事前申し込み不要—

プログラム

挨拶

13：30 東京大学大学院農学生命科学研究科長・農学部長 生源寺 眞一

13：40 日清食品ホールディングス株式会社代表取締役社長・CEO 安藤 宏基

講演 座長： 東京大学大学院農学生命科学研究科・教授 清水 誠

14：00～14：25 食品科学における味覚研究の新たな息吹
東京大学大学院農学生命科学研究科・教授 阿部 啓子

14：25～14：40 培養細胞系を用いた味の相互作用の解析の試み
— 酸性物質による苦味抑効果の検証
日清食品ホールディングス（株） 櫻井 敬展

14：40～14：55 香料によるストレス軽減を遺伝子科学から検証する
—(R)-リナロールの効果为例にして
長谷川香料（株） 藤原 聡

14：55～15：20 香りを検知する嗅覚神経経路と識別する嗅覚神経経路
東京大学大学院医学系研究科・教授 森 憲作

休憩

15：20～15：35

講演 座長： 東京大学大学院農学生命科学研究科・教授 佐藤 隆一郎

15：35～15：50 おいしさを決める遺伝子を探る — 大豆を例にして
東京大学大学院農学生命科学研究科・特任准教授 朝倉 富子

15：50～16：05 味を感じる仕組みの深層を探る — 酸味受容体の発見
東京大学大学院農学生命科学研究科・特任助教 石丸 喜朗

16：05～16：20 栄養状態と味嗜好 — その連動性を探る
東京大学大学院農学生命科学研究科・准教授 三坂 巧

16：20～16：35 食と心 — 離乳食による脳の活性化
東京大学大学院農学生命科学研究科・特任准教授 藍澤 広行

16：35～17：00 おいしさに関わる脳の働き
畿央大学・教授 山本 隆

挨拶

17：00 東京大学大学院農学生命科学研究科・教授・副研究科長 長澤 寛道

お問い合わせ
東京大学大学院農学生命科学研究科 日清食品 寄付講座「味覚サイエンス」 朝倉 富子
電話・FAX：03-5841-1879 E-mail: asakura@mail.ecc.u-tokyo.ac.jp