

うま味研究会 公開シンポジウム
「うま味とおいしさを生み出す科学の世界
伝統から先端科学技術へ」

オーガナイザー 村田容常(お茶の水女子大学大学院)

日時: 2011年5月20日(金) 10:00~ 17:05 (9:30開場)
場所: コクヨホール(品川)
〒108-8710 東京都港区港南1丁目8番35号
Tel 03-3450-3712
交通アクセス→ <http://www.kokuyo.co.jp/showroom/hall/access/>
JR品川駅港南口より徒歩1分、中央改札口より徒歩10分

☆事前参加登録が必要です。下記「申し込み方法」をご参照ください。

プログラム

- ◎ うま味、味、香りと技術
お茶の水女子大学大学院 村田容常
- ◎ グルタミン酸生産の技術
味の素(株) イノベーション研究所 佐野千明
- ◎ メイラード反応とおいしさ(仮)
キリン協和フーズ(株) 食品開発研究所 勝又忠与次
- ◎ 味と香りの関連 食品開発の新しい視点
九州大学大学院 農学研究院 下田満哉
- ◎ フレッシュクリームの革新製法『あじわいこだわり製法』の開発
明治乳業(株) 研究本部 小松恵徳
- ◎ 醤油のおいしさを持続させる新容器「Pouch In Dispenser」の開発
ヤマサ醤油(株) 製造本部 茂木喜信
- ◎ パネルディスカッション

*プログラムは、うま味研究会ホームページ <http://www.srut.org> にて随時更新いたします。

*プログラムは予告なく変更になる場合がございます。ご了承ください。

■参加費■

1,000円、当日受付にて申し受けます。

■申し込み方法■

うま味研究会ホームページ <http://www.srut.org> からお申し込みください。

FAX又はハガキの場合は、氏名、所属先、住所、電話番号、FAX番号を明記の上、下記宛にお送りください。定員に達し次第、締め切らせて頂きます。

■連絡先■

うま味研究会 事務局

〒104-8315 東京都中央区京橋1-15-1

TEL:03-5250-8184 / FAX:03-5250-8403

E-mail: umami@srut.org

<http://www.srut.org>