

うま味研究会 公開シンポジウム 「減塩食品の開発とうま味」

うま味研究会(会長:女子栄養大学 西村敏英教授)は、うま味の本質、おいしさにおけるうま味の役割を明らかにするため、生化学、生理学、栄養学、食品科学など関連分野の方々を対象とした研究助成やシンポジウム等の活動を通して、うま味の学問的追究を行ってきました。

当研究会は、毎年、公開シンポジウムを開催しており、今年は西村教授をオーガナイザーに、減塩に焦点を当て、様々な分野の専門家にご講演いただきます。

「減塩食品の開発とうま味」というテーマを切り口に、臨床での減塩の実践及び課題、最新の感覚研究(塩味、うま味、香り、錯覚、VR等)の情報を御紹介していただき、減塩食品の開発におけるうま味の役割についてその本質に迫ります。

セッションの最後には、講演者によるパネルディスカッションも行います。

日 時: 2018年6月29日(金) 10:00~17:30 (9:30開場)

場 所: 東京大学 弥生講堂 一条ホール

〒113-8657 東京都文京区弥生 1-1-1 東京大学農学部内

Tel 03-5841-8205

交通アクセス→ <http://www.a.u-tokyo.ac.jp/yayoi/map.html>

東京メトロ 東大前駅 徒歩1分、東京メトロ 根津駅 徒歩8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

- ◎ 減塩の必要性和臨床での実践、課題:うま味を生かした生活習慣病対策
山陰労災病院 第三循環器科 水田 栄之助 氏
- ◎ 塩味の受容とそのメカニズムについて
京都府立医科大学 大学院医学研究科 樽野 陽幸 氏
- ◎ 味覚対比効果の減塩食品への応用
秋田県立大学 生物資源科学部 石川 匡子 氏
- ◎ 電気刺激による錯覚の減塩食品への応用
大阪大学 大学院情報科学研究科 安藤 英由樹 氏
- ◎ 香りを用いた減塩食品開発への応用 (ヤマサ醤油株式会社)
- ◎ 天然素材による塩味感受性の変化 (MCフードスペシャリティーズ株式会社)
- ◎ うま味物質を用いた減塩食品開発への応用 (味の素株式会社)
- ◎ VR(バーチャルリアリティー)による減塩食品開発へのアプローチ
横浜国立大学 大学院環境情報研究院 岡嶋 克典 氏

* 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

* 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(プログラム費用)■

1,000 円、当日受付にて申し受けます。

■申し込み方法■

下記の電子メールアドレスに「①希望人数、②希望者氏名、③所属」を明記のうえ、メールを御送信下さい。

公開シンポジウム申し込み E-mail アドレス: umami@srut.org

Fax・ハガキでお申し込みの場合は「氏名・所属・住所・電話番号・Fax 番号」を明記のうえ、下記事務局宛にお送りください。

なお、定員に達し次第、締め切らせていただきます。予めご了承ください。

■連絡先■

うま味研究会 事務局

〒104-0032 東京都中央区八丁堀 3 丁目 11 番 8 号 ニチト八丁堀ビル 3 階

TEL:03-5244-9466 / FAX:03-3551-4371

E-mail: umami@srut.org URL: <http://www.srut.org>