

うま味研究会 公開シンポジウム
「食べ物のおいしさにおけるうま味の役割」
-多感覚の相互作用-

オーガナイザー 西村 敏英（日本獣医生命科学大学）

日 時： 2015 年 5 月 29 日(金) 10:00～ 17:15 （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 5 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 敬称略

- ◎ 料理のおいしさとうま味
つきじ田村三代目 田村 隆
- ◎ しょうゆ中の水溶性多糖がうま味の後味に与える影響
キッコーマン株式会社 今村 美穂
- ◎ 塩味・うま味増強香気成分による減塩食の嗜好性改善
九州大学 下田 満哉
- ◎ うま味による香りの感覚強度増強作用
日本獣医生命科学大学 西村 敏英
- ◎ TDS (Temporal Dominance of Sensations) 法による味・風味の経時変化計測とその活用
味の素株式会社 川崎 寛也
- ◎ 経験と文化による食知覚の変化
産業技術総合研究所 小早川 達
- ◎ ヒトの化学感覚脳イメージング計測の最先端
東京大学大学院 岡本 雅子
- ◎ 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

〒104-0032 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>