

テーマ：
「味を感じる仕組み・
おいしさの科学」

講師：明治大学 農学部農芸化学科
食品機能化学研究室 准教授
石丸 喜朗 先生

味覚は、食物を摂取するか否かを判断するために重要な感覚です。21世紀以降、我々ヒトを含む脊椎動物がどのように味を感じているかが、5基本味のうち甘味、苦味、うま味を中心として明らかにされてきました。一方、酸味と塩味を感じる仕組みについてはまだ完全には分かっていません。さらに、味覚に関わる遺伝子は、消化管など体の他の組織でも機能していることが報告されています。本講演では、演者らによるこれまでの研究成果を含めて、味覚・臓性感覚研究の現状と今後の展望についてご紹介したいと思います。

挨拶：日本学術会議連携会員
三輪 清志 先生

コーディネーター：
日本大学生物資源科学部食品ビジネス学科 教授
若林 素子 先生

2019年11月30日(土) 10:30~12:00
(開場10:15)

会場：三省堂書店神保町本店2F UCCカフェコンフォート
参加費：550円(ワンドリンク付)

お申込み・お問い合わせ：三省堂書店神保町本店5F

定員：25名 TEL03-3233-3312(代表)

共催：日本学術会議 農芸化学分科会