

コク研究会（公開シンポジウム）

日時： 2017 年 8 月 25 日（金） 9:15～17:00

※17:15～19:00 に大学内にて懇親会を行います

場所： 女子栄養大学 駒込キャンパス（東京・豊島区）

シンポジウム参加費： 無料

懇親会参加費： 3000 円（当日、集めさせていただきます）

世話人： 女子栄養大学 西村敏英

味の素株式会社 黒田素央

演題ならびに講演予定者 ※敬称略

コクの定義とコク付与因子の整理（女子栄養大 西村敏英）

官能評価用語について（農研機構 食総研 早川文代）

調理食品において香りがコクに与える影響（高砂香料 馬淵信久）

ワインのコク（信州大 鹿取みゆき）

ビールにおけるコクとキレ（アサヒビール 岸本徹）

食感物性とコクの関わり（湖北工業大 西成勝好）

コク味物質の受容機構と官能特性（味の素 黒田素央）

脳機能解析によるグルタチオンの基本味増強の検証（東京歯科大 後藤多津子）

ラット、マウスにおけるコクの研究： γ -Glu-Val-Gly のうま味増強効果について
（畿央大 山本隆）

申込み先：シンポジウム、懇親会へのご参加については下記のアドレスにお申し込みください。なお、会場の都合からシンポジウムへのご参加につきましては先着順とさせていただきます。お問い合わせにつきましても、下記アドレスにお送りください。皆様のご参加を心からお待ちしております。

アドレス： motonaka_kuroda@ajinomoto.com