

国際シンポジウム「食品のコクとは何かー食品のコクとおいしさを科学するー」
International Symposium 2018 “Koku attribute: Food Science and Physiology”

日時： 2018 年 12 月 6 日（木） 9:00～16:20

※16:45 から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（東京都豊島区）

シンポジウム参加費： 1000 円（シンポジウム前に集めさせていただきます）

懇親会参加費： 4000 円（懇親会の前に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

講演者および演題

基調講演

Dr. Gary Beauchamp (Monell Chemical Senses Center, USA)

シンポジウム講演

Professor Toshihide Nishimura (Kagawa Nutrition University, Japan)

“*Koku*-attribute involved in food palatability”

Dr. Ciaran Forde (Singapore Institute for Clinical Nutrition, Singapore)

“From Perception to Ingestion; How Sensory properties influence food choice and energy intake”

Dr. Michael Backes (Symrise AG, Germany)

“Research topics on taste-modifying molecules”

Professor Takashi Yamamoto (Kio University, Japan)

“On some key substances important to induce *koku* in food”

Dr. Toru Kishimoto (Asahi Breweries Ltd., Japan)

“The components contributing to the depth and body of beer aroma”

Dr. Motonaka Kuroda (Ajinomoto Co., Inc., Japan)

“Perception mechanism of *kokumi* substances and the sensory characteristics of a potent *kokumi* peptide, γ -Glu-Val-Gly”

※講演の順序は上記と異なる場合がございますので、ご了承ください。

申込み先：シンポジウム、懇親会へのご参加、お問合せ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。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