

## コク研究会シンポジウム

### 「各種食品のコクの見える化－その概念と評価法の確立に向けて」

日時： 2019年8月22日（木） 9:00～17:00

※17:00～19:00 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： 1000円

懇親会参加費： 4000円（当日、集めさせて頂きます）

世話人： 女子栄養大学 西村敏英

味の素株式会社 黒田素央

主催者：コク研究会（代表：女子栄養大学 西村敏英）

プログラム案：演題（仮題）ならびに講演予定者 ※敬称略

（講演）順序と演題は変更されることがあります。

食品の味と香りの相互作用（味の素 中田勇二）

コクの定義ならびに畜肉食品におけるコク（女子栄養大 西村敏英）

日欧におけるワインの評価法と日本版アロマホイールの開発（信州大 鹿取みゆき）

ビールにおけるコク（九州産業大学 金田弘挙）

醸造食品のこく（三菱商事ライフサイエンス 井上裕）

ブイヨンにおけるコク（辻調理師学校 中田淑一）

緑茶の感覚特性とコクの見える化（伊藤園 佐藤晃平）

カレーのコクについて（ハウス食品 清水慎太郎）

（パネルディスカッション）

各種食品のコクの見える化－コクの概念と評価法の確立に向けて（司会：黒田素央）

コクに関する評価例について紹介し、食品のコクの見える化手法について論議予定

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

連絡先： 210-8681 神奈川県川崎市川崎区鈴木町 1-1

味の素株式会社 食品研究所 黒田素央

TEL：044-223-4166