

LS 6 日本農芸化学会2012年度大会 キッコーマン株式会社 ランチョンセミナー

バランスは「おいしさ」に繋がるか？

2012年3月24日(土) 12:30-13:20

B18会場(B校舎 5F B514)

演題1

「メタボリックプロファイリングの食品・生薬研究への応用」

福崎 英一郎 先生

大阪大学大学院工学研究科 生命先端工学専攻 教授

食のグローバル化にともない、安心・安全が担保された日本産食品の海外需要は増加傾向にある。国や地域によって異なる嗜好に応えるためには、食品の二次機能を正確に表現する必要がある。我々はメタボリックプロファイリングの手法を用いて食品中の代謝プロファイルと定量的記述試験(QDA法)による官能得点との相関を解析し、モデル化を行った。生薬評価への適用例も併せて紹介する。

演題2

「”おいしさ”の理解に繋がる抗体の利用について」

大倉 哲也 先生

独立行政法人 農業・食品産業技術総合研究機構

食品総合研究所 食品機能研究領域 上席研究員

我々は、物質バランスと食品の構造変化の観点から「おいしさ」に迫ろうとしている。物質バランスは米の物理的な構造変化に伴う酵素の分布を抗体で見ていくことで、「おいしさ」の理解にバランスが大事であることと、食べ方で「おいしさ」が変化するのではないか、ということを話してみたい。