

食品のおいしさを引き出す コクと産業への応用

日時:3月17日(木) 12:00~12:50

開催方法:オンライン

1

オープニングトーク 味の素株式会社 R&B企画部 藤島 義之

2

食品のコクとその生成メカニズム

女子栄養大学 栄養学部教授 西村 敏英

- ・コクの定義:食品のおいしさとコク
- ・コクの3大要素:複雑さ、広がり、持続性 食品によってコクの要素に適切な強さがある
- ・コクの各要素の形成・増強メカニズムと寄与物質:各3要素の形成・増強メカニズムと寄与成分



3

*kokumi*物質の受容機構と食品における官能特性

味の素株式会社 食品研究所 北島 誠司

- ・食品のコクを増強する*kokumi*物質
- ・カルシウム感知受容体CaSRを介した*kokumi*物質の分子受容メカニズム
- ・CaSRを活性化する*kokumi*物質γ-Glu-Val-Glyの官能特性
- ・*kokumi*物質γ-Glu-Val-Glyの産業活用と今後の展望

