

5th CSJ Chemistry Festa

日本化学会秋季事業 第5回 CSJ化学フェスタ 2015

公開企画
無料

— 公開講座 —

化学と食

おいしさは飲食に伴っておこる快感で、私たちに食の喜びを与えてくれます。人は五感をフルに使っておいしさを感じており、その要因は食品が持つ味や香りだけでなく、人の生理作用や環境も加わり複雑です。「おいしさ」を感じるとは、そして「おいしさ」をつくるとはどういうことなのか、化学的な視点からわかりやすく紹介します。

プログラム

- 13:00-13:25 **おいしさとは**
佐藤成美 (有)サイテック・コミュニケーションズ/東洋大学・客員研究員)
- 13:25-13:48 **出汁のおいしさの科学**
伏木亨 (龍谷大学 農学部・教授/龍谷大学 食と農の総合研究所附属食の嗜好研究センター・センター長)
- 13:48-14:10 **かつおだしのおいしさに寄与する香気成分の研究**
網塚貴彦 (長谷川香料(株)総合研究所・主任研究員 龍谷大学 食と農の総合研究所附属食の嗜好研究センター・客員研究員)
- 14:10-14:45 **食肉のおいしさー味と香りと食感のワンダーランド**
松石昌典 (日本獣医生命科学大学応用生命科学部・教授)
- 14:45-15:20 **おいさとレオロジー**
小川廣男 (東京海洋大学・特任教授、名誉教授)
- < 休憩 >
- 15:35-16:10 **おいしさを感じさせる香りづくり**
中原一晃 (高田香料株式会社 技術開発部・次長)
- 16:10-16:55 **世界初、不凍タンパク質・多糖による冷凍食品の更なる美味しさの開発**
荒井直樹 (株)カネカ 食品事業部・主任
竇川厚司 (株)カネカ 食品事業部・幹部職)
- 16:55-17:30 **味覚センサーで味を科学し、地方と首都圏を、日本と世界を結ぶ**
池崎秀和 (株)インテリジェントセンサーテクノロジー・代表取締役社長)

開催日時

2015年10月14日(水) 13:00 - 17:30

会場

タワーホール船堀 5階 大ホール(A会場)

第5回 CSJ 化学フェスタ 2015

<http://www.csj.jp/festa/2015/>

当日参加登録 タワーホール船堀 2階受付にお越しください

■登録なしで直接会場にお越しただいても聴講できますが、登録していただいた方には、公開企画の要旨集をお配りしています。

お問い合わせ

公益社団法人日本化学会 企画部

電話：03-3292-6163

メール：festa@chemistry.or.jp



日本化学会秋季事業 第5回 CSJ 化学フェスタ 2015 2015.10/13(tue.)-15(thu.) 会場 | タワーホール船堀 (東京都江戸川区)

主催 ■ 日本化学会 後援 ■ 文部科学省 / 経済産業省 / 独立行政法人国立科学博物館 / 国立研究開発法人科学技術復興機構 / 一般社団法人日本化学工業協会 / 公益社団法人新化学技術推進協会 / 国立研究開発法人産業技術総合研究所 / 国立研究開発法人理化学研究所 / 国立研究開発法人日本原子力研究開発機構 / 国立研究開発法人物質・材料研究機構 / 江戸川区

<http://www.csj.jp/festa/2015/>