

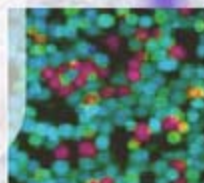
食品の“おいしさ”の 原理を探る

日時：平成21年10月6日(火)13:30~17:00

場所：東京大学弥生講堂・一条ホール

東京メトロ南北線「東大前」下車 徒歩1分

入場無料、事前申し込み不要



プログラム

挨拶		
13:30	東京大学大学院農学生命科学研究科長・農学部長	生源寺 眞一
13:40	日清食品ホールディングス株式会社・代表取締役社長・CEO	安藤 宏基
講演	座長：東京大学大学院農学生命科学研究科・教授 清水 誠	
14:00	食品科学における味覚研究の新たな息吹 東京大学大学院農学生命科学研究科・教授	阿部 啓子
14:20	培養細胞系を用いた味の相互作用の解析の試み — 酸性物質による苦味抑制効果の検証 日清食品ホールディングス(株)	櫻井 敬展
14:35	香料によるストレス軽減を遺伝子科学から検証する —(R)-リナロールの効果为例にして 長谷川香料(株)	藤原 聡
14:50	香りを検知する嗅覚神経経路と識別する嗅覚神経経路 東京大学大学院医学系研究科・教授	森 憲作
休憩		
15:15~15:30		
講演	座長：東京大学大学院農学生命科学研究科・教授 佐藤 隆一郎	
15:30	おいしさを決める遺伝子を探る — 大豆を例にして 東京大学大学院農学生命科学研究科・特任准教授	朝倉 富子
15:45	味を感じる仕組みの深層を探る — 酸味受容体の発見 東京大学大学院農学生命科学研究科・特任助教	石丸 喜朗
16:00	栄養状態と味嗜好 — その連動性を探る 東京大学大学院農学生命科学研究科・准教授	三坂 巧
16:15	食と心 — 離乳食による脳の活性化 東京大学大学院農学生命科学研究科・特任准教授	藍澤 広行
16:30	おいしさに関わる脳の働き 畿央大学・教授	山本 隆
挨拶		
16:55	東京大学大学院農学生命科学研究科・教授・副研究科長	長澤 寛道