

# 第190回講演会・第141回研究会

主 催 包装食品技術協会  
共 催 あいち産業科学技術総合センター  
食品工業技術センター

## ご 案 内

日 時： 平成25年7月4日（木） 12時55分～16時15分  
場 所： あいち産業科学技術総合センター 食品工業技術センター 大研修室  
〒451-0083 名古屋市西区新福寺町2-1-1 TEL052-521-9316

13:00～14:30

### テクスチャーを制御した食品の超高齢社会における重要性

(独) 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 食品物性ユニット長

神山 かおる 氏

食品のテクスチャー（食感）はフレーバーとともに、美味しさを構成する因子である。 テクスチャーが適度である食品は美味しいと感じる。 少子高齢化が進む日本では、食物の嚥下に伴う事故も増えており、安全のためにテクスチャーを制御した介護食品のニーズが高まってきた。 高度に加工された介護食品の例として、テクスチャーの食品における役割と、それをどう評価するか、最新の知見をご紹介します。 魅力的な食品開発に繋げていただければ幸いです。

14:40～16:10

### 味覚情報処理とおいしさとは

#### — 味覚修飾植物を使って味覚変化を体験する —

日本福祉大学 健康科学研究所  
客員研究所員

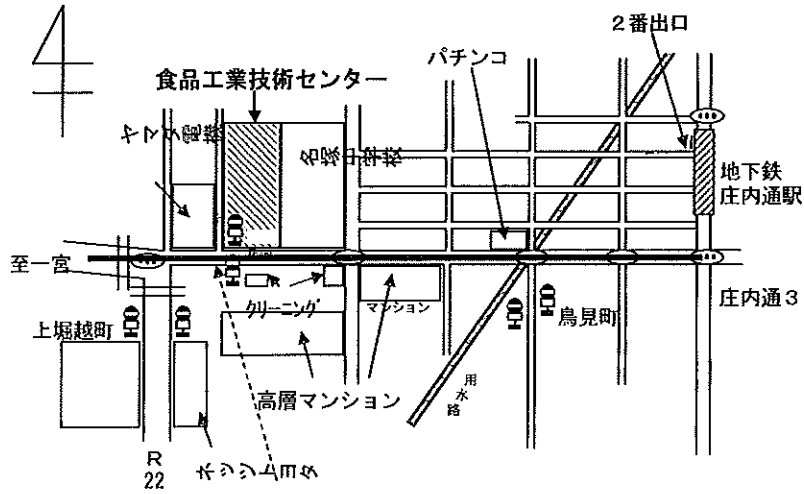
島村 光治 氏

身近であるにも関わらず意外と知られていない味覚情報処理の方法や美味しさのメカニズム、味覚障害、味覚を変えてしまう味覚修飾植物についてわかりやすく実例を用いて紹介する。

その際にミラクルフルーツ（食べた後に酸味食材を甘く感じさせる）やギムネマ（食べた後に甘味を感じさせない）を受講者全員に試食していただき、味覚の仕組みについて体感していただく体験型の講演会です。

定 員 : 先着60名  
参加費 : 会 員 無 料 (3名まで)、 非会員 1名につき 5,000円  
申込先 : 包装食品技術協会 事務局：〒451-0083 名古屋市西区新福寺町2-1-1  
あいち産業科学技術総合センター 食品工業技術センター内  
TEL 052-521-9316 FAX 052-521-1323  
E-mail hs\_techassoc@aioros.ocn.ne.jp

会場案内 :



東向き走行しか、センターに入れません。

○ 交通案内

・地下鉄:

名古屋駅、栄方面から地下鉄東山線「伏見」乗換え

鶴舞線(犬山、上小田井方面行き)「庄内通」下車、2番出口 西へ徒歩 約12分

・市バス:

名古屋駅方面から

10番のりば名駅11号系統(名西橋経由循環名古屋駅行)「上堀越町」下車、徒歩約3分

11番のりば名駅13号系統(中切町行き、上飯田町行き)「鳥見町」下車、徒歩約6分

栄方面から「オアシス21」

1番のりば栄25号系統(名塚中学行き、名西橋行き)「上堀越町」下車、徒歩3分

・タクシー: 名古屋駅から約20分

・駐車場: 51台

..... キリトリセン .....

包装食品技術協会 宛

FAX 052-521-1323

第190回講演会・第141回研究会 参加申込書

会社・団体名: .....

所在地: .....

連絡担当者: (氏名) ..... (所属) .....

(TEL) ..... (FAX) .....

会 員	非会員	参加者 氏名	所 属 部 署

\* 平成25年6月28日(金)までにFAX、メールまたは郵送にてお送りください。