

京都大学 鹿児島講演会

おいしさの科学

おいさを数式で表す試み



京都大学農学研究科

伏木 亨 教授

2011年11月26日 (土)

15:00~17:00 (開場14:30)

会場 ホテルパレスイン鹿児島 2階 孔雀

〒892-0845 鹿児島県鹿児島市樋之口町8-2 TEL 099-223-1111

受講料無料

定員 200名 (申込による先着順)

※申込方法は裏面をご覧ください。

お問合せ先

京都大学渉外部社会連携推進課「鹿児島講演会」係

〒606-8501 京都市左京区吉田本町

TEL 075-753-2233 FAX 075-753-2286

E-mail chiiki-kouen@mail2.adm.kyoto-u.ac.jp

主催 京都大学
後援 (財)京都大学教育研究振興財団



おいしさの科学

おいしさを数式で表す試み

おいしさは食品開発や料理、あるいは介護や病人食などの広い分野で重要性が増しており、現代人の質の高い生活の実現には欠かせない要素である。おいしさの客観的な評価の手段が求められているが、個人の嗜好性を含めた解析は容易ではない。ところが人間は食品を口に入れた直後から複雑なおいしさの概略を判断している。おいしさの要素を短い時間内に脳で統合するメカニズムに沿って解析ができれば、おいしさの構造が客観的に評価できるはずである。そこで、要素をできる限り簡略化したモデルとして、生存のための生理、快楽を求める食、人間固有の食文化、情報の4つにおいしさを分類した。回帰分析を用いた客観的な評価の実際と、そこから見える現代人の食の嗜好性について触れてみたい。



京都大学農学研究科 伏木 亨 教授

ふしき とおる © 1953年舞鶴市生まれ。1975年京都大学農学部卒業、同大学院を経て、1994年より京都大学農学研究科食品生物科学専攻教授。2009年から京都大学次世代研究者育成センター長(白眉プロジェクト)を併任。専門は食品・栄養化学。現在の研究テーマは、油脂やダシのおいしさのメカニズムの解明、おいしさの客観的評価手法の開発研究、自律神経に影響を与える食品、疲労感の発生機構の解明と抗疲労食品開発。日本栄養・食糧学会評議員、日本香辛料研究会会長、日本料理アカデミー理事。油脂のおいしさの研究で第13回安藤百福賞、エネルギー代謝と味覚・食欲に関する栄養学研究によって2009年日本栄養・食糧学会賞受賞。専門の学術論文の他に、著書に、『味覚と嗜好のサイエンス』(丸善)、『おいしさを科学する』(ちくま新書)、『人間は脳で食べている』(筑摩新書)、『コクと旨味の秘密』(新潮文庫)など。

会場

ホテルパレスイン鹿児島 2階 孔雀

〒892-0845 鹿児島県鹿児島市樋之口町8-2 TEL 099-223-1111
■アクセス 鹿児島市電「市立病院前」下車 徒歩 5分

申込方法

以下の項目をご記入の上、メール、ファックスまたはハガキにてお申込み下さい。
 ①郵便番号、住所 ②氏名(フリガナ) ③職業 ④電話番号
 ⑤E-mailの方はメールアドレス、ファックスの方はファックス番号
 ※先着順とさせていただきます。
 ※それぞれの宛先に参加証をお送りいたします。申し込み後休日を除いて3日以上参加証等の連絡が届かない場合は下記までご連絡ください。
 当日はご入場に必要となりますので、参加証を必ずご持参ください。
 ※お申込みを通じていただきました個人情報は、当事業目的のみに使用いたします。

申込み問合せ先

京都大学渉外部社会連携推進課「鹿児島講演会」係
 〒606-8501 京都市左京区吉田本町
 TEL: 075-753-2233 (月～金 9:00～17:00) FAX: 075-753-2286
 E-mail: chiiki-kouen@mail2.adm.kyoto-u.ac.jp



京都大学鹿児島講演会 ファックス申込書

ファックスでお申込みの方は、本申込書にご記入の上、そのまま送信してください。FAX 075-753-2286

フリガナ			職業	<input type="checkbox"/> 会社員	<input type="checkbox"/> 公務員・法人職員	<input type="checkbox"/> 自営業
氏名				<input type="checkbox"/> 主婦・主夫	<input type="checkbox"/> 大学生	<input type="checkbox"/> 高校生
住所	〒			<input type="checkbox"/> その他 ()		
連絡先	電話番号：			ファックス番号：		