

だしのおいしさと健康機能

～ここまでわかった、かつおだしの秘密～

日時

2012年 8月 24日(金)
13:10 ~ 16:40

会場

京都大学 北部総合教育研究棟1階
「益川ホール」
(京都市左京区北白川追分町)

その他

参加費無料、京都大学の教職員・学生は事前登録不要、それ以外の方々は電話にて要事前登録、受付期間は8/20-22の3日間のみ(10:00~17:00)最大170席(先着順)



<プログラム>

開会の辞&イントロダクション 近藤 高史 (京都大学 特定准教授)

第1部 かつおだしのおいしさ／嗜好性

1. 嗜好性を決める因子 近藤 高史 (京都大学 特定准教授)
2. サルの学習性嗜好 西条 寿夫 (富山大学 教授)
3. 味覚 Eugene R. Delay (バーモント大学 准教授)
4. 食後効果 Ivan E. de Araujo (エール大学 助教)
5. 天然だしのおいしさと主観評価
山崎 英恵 (京都大学 特定助教)

第2部 かつおだしの健康機能

6. 食後の脳活動上昇 上田 陽一 (産業医科大学 教授)
7. 日常疲労の改善 柴草 哲朗 (味の素株式会社 研究員)
8. 胃機能および満腹感 松永 哲郎 (京都大学 特定助教)
9. 情動／社会行動の改善 堀 悦郎 (富山大学 准教授)

閉会の辞 遠藤 隆 (京都大学 農学研究科長)



連絡先： 京都大学大学院農学研究科 食の未来戦略講座 (味の素寄附講座)
近藤 高史 (特定准教授)
〒606-8502 京都市左京区北白川追分町
TEL/FAX : 075-753-2261 E-mail : tkondoh@kais.kyoto-u.ac.jp