

形式：オンラインセミナー（Live 配信）

補足： Live 配信に加え【見逃し配信】も実施します。当日の受講が難しい場合は見逃し配信をご視聴ください（配信期間は 10 日間程度）

ジャンル：食品

講習会コード： t d s 2 0 2 4 1 2 0 5 n 1

何をおいしく感じるかはその人の年齢や経験、食べる時の生理状態に大きく影響されます。食べ物に対する嗜好性を決定する要因として特に重要である味覚について概説した後、嗜好性に影響を及ぼす要因について解説します。

生理状態や食経験に起因する嗜好性・味覚感受性の変化

講師：京都女子大学 家政学部 食物栄養学科 准教授 博士（農学） 成川 真隆 先生

京都大学大学院農学研究科博士課程修了。博士（農学）。静岡県立大学食品栄養科学部・助教、German Institute of Human Nutrition・ポスドクを経て、東京大学大学院農学生命科学研究科・特任助教、同助教。2020 年より京都女子大学家政学部・准教授、現在に至る。専門は食品科学。食べ物のおいしさに与える要因について、特に味の視点から研究を進めている。<所属学会等>日本農芸化学会、日本食品科学工学会、日本味と匂学会

●日程 2024 年 12 月 5 日（木） 13：00 ～15：30

●受講料 19,800 円（税込） ※10/5（土）までにお申込の場合、**15,840 円（2 割引）**となります

<プログラム>

I. 味を感じる仕組み

1. 基本味
2. 味の受容と伝達
3. 味の相互作用

II. 個人間における嗜好性変化

1. 嗜好学習と嫌悪学習
2. 食経験による嗜好性の変化
3. 母親を介した味の記憶
4. 食経験が中枢の遺伝子発現に及ぼす影響
5. 遺伝子多型は味感受性に影響する
6. 幼少期の食経験が脳内の分子発現に及ぼす影響

III. 個人内における嗜好性変化

1. 疲労と味感受性
2. 栄養状態と嗜好性
3. 加齢と嗜好性
4. 加齢による嗜好性変化とその要因の解析

<習得知識>

- ・食のおいしさの起点となる「味」の受容機構の概要
- ・食のおいしさに影響を及ぼす要因
- ・我々が感じるおいしさに違いが生まれる理由

<講義概要>

食べることは、健康な生活を営む上で欠くことができません。おいしい食べ物を食べることは活力を生み出し、人生を豊かにしてくれます。私たちは食事を味わう際に感じる微妙な味の違いにより、摂取した食べ物の状態を判断し、好ましい味であれば食が進む一方、好ましくない場合には摂食を中断します。食べ物に対する嗜好性を決定する要因として、甘いや酸っぱいなどの味、食べ物から生じる香り、口に含んだ時の歯触りや温度などの物理感覚、そして形状や色などの視覚的要素が挙げられます。このうち、味は食べ物を咀嚼し、嚥下するまで特に重要な要因となります。

食べ物の味はその食べ物に固有ですが、疲れると甘いものに対する欲求が高まったり、のどが渇いた時に飲むビールの苦味が心地よく感じたり、食べ物に対する嗜好性は生理状態に強く影響されます。一方で、子供の頃に食べられなかった食べ物が大人になってから食べられるようになったり、ある食べ物を食べて食中毒を起こすとその食べ物を受け付けなくなったりするように、年齢や経験によっても嗜好性は変化します。本講座では、食行動の起点となる味の検出に関して概説した後、食べ物の嗜好性に与える要因に関して、私たちの研究成果を交えながら解説します。

<お申込要項>

下記に必要事項をご記入の上、FAXにてお申込みください（※は必須です）

FAX
03-6261-7924

申込講座	2024/12/5	生理状態や食経験に起因する嗜好性・味覚感受性の変化		
会社名※				
所在地※ (請求書等の送付先)	〒			
参加者①	氏名※		TEL※	
	所属※		FAX	
				役職
	Email※		@	
会員登録	<input type="checkbox"/> 登録する <input type="checkbox"/> 登録しない (登録料・会費はかかりません。お得な割引や会員イベント情報等を配信します)			
参加者②	氏名※		TEL※	
	所属※		FAX	
				役職
	Email※		@	
会員登録	<input type="checkbox"/> 登録する <input type="checkbox"/> 登録しない (登録料・会費はかかりません。お得な割引や会員イベント情報等を配信します)			
支払方法※	<input type="checkbox"/> 銀行振込 (紙請求書) <input type="checkbox"/> 銀行振込 (PDF 請求書) <input type="checkbox"/> カード支払い <input type="checkbox"/> 未定のため後日連絡する			
支払予定日※	<input type="checkbox"/> [] 月 [] 日ごろを予定している <input type="checkbox"/> 未定のため後日連絡する			
備考※	見逃し配信での受講をご希望の場合は右のチェックボックスにチェックを入れてください → <input type="checkbox"/>			

お申込について

① 以下のいずれかの方法でお申込みください

A	FAX	上記に必要事項をご記入の上、送信ください
B	E-mail	送信先：entry@tech-d.jp メール本文に<①【申込講座】 ②【会社名】 ③【所在地】 ④【氏名】 ⑤【所属】 ⑥【Email】 ⑦【TEL】 ⑧【支払方法】、⑨【支払予定日】>をご記入の上、ご送信ください
C	Web	https://tech-d.jp/ の各講座のページからお申込みください

② お申込受付後、受付完了のご連絡（メールまたはお電話）をいたします

③ 請求書等をお送りいたします

<注意>

① お申込後 1 週間たっても受付完了の連絡がなかった場合は、お手数ですが、弊社までご連絡ください

② 開催日の 7 日前以内のキャンセルはお受け致しかねます。必要に応じ代理の方のご出席をお願いいたします

お支払について

<期日>

受講料は講習会開催日の翌月末日までにお支払いください

※期日までに間に合わない場合は、対応いたしますのでご一報ください

<方法>

① 銀行振込（振込手数料は御社にてご負担願います）

② クレジットカード（支払方法はメールでご案内します）

【お振込先】

振込先銀行	三井住友銀行
支店	多摩センター支店 (909)
口座番号	(普) 0973522
名義	株式会社テックデザイン

主催 申込・問合せ先	名称	株式会社テックデザイン (http://www.tech-d.jp/)		
	住所	〒102-0074 東京都千代田区九段南 3-9-14 九段南センタービル 5 階		
	電話	03-6261-7920	FAX	03-6261-7924
	E-mail	entry@tech-d.jp (申込) / info@tech-d.jp (問合せ)		