

おいしさに重要な影響を及ぼす“コク”について、形成メカニズム、寄与成分、評価方法ならびにコク増強物質の添加による「コク含有の新規商品やメニューの開発」への応用まで、講師の最近の研究成果を交えて解説します。

## 食品の加工・調理でおいしさを引き出すコクの科学

～コクの定義と要素、寄与物質、メカニズムと見える化、評価方法、新規食品・メニュー開発への応用～

講師：女子栄養大学 栄養学部 実践栄養学科 教授  
広島大学 名誉教授 農学博士 西村 敏英 先生

専門は食品化学、食品機能学。食肉・食肉製品を主な研究対象とし、「食品のおいしさを引き出すコクとは何か？」を明らかにすることを目指し研究を行っている。具体的には、おいしさを引き出すコクについて、その要素の形成メカニズム、寄与物質並びに、客観的評価方法の解明に取り組んでいる。日本農芸化学会、日本栄養・食糧学会などに所属。畜産食品に関する著書多数。

- 日程 2025年5月19日(月) 13:00～17:15
- 会場 東京 ※都内中心部で調整中
- 受講料 36,300円(税込) ※4/19(土)までにお申込の場合、**32,670円(1割引)**となります

### <プログラム>

#### I. 食品のおいしさとコク

- 1) おいしさのおいしさを決める要因  
－客観的要因と主観的要因－
- 2) おいしさの表現の間違った使い方－体験を交えて－
  - ① うま味と旨み
  - ② 鼻先香と口中香
  - ③ 味と味わい
  - ④ コクとコク味
- 3) 味と香りの相互作用

#### II. コク の概念と定義

- 1) コクとおいしさは同義語ではない－両者の違いとは？－
- 2) コクの研究の歴史
- 3) コクの定義

#### III. コク の要素

- 1) コクの3要素
- 2) コクの複雑さ
- 3) コクの広がり
- 4) コクの持続性

#### IV. コク の形成メカニズムと寄与因子

- 1) コクの形成物質
- 2) 食品の複雑な感覚は、コク形成に不可欠な要素
- 3) 発酵処理や熟成処理による複雑さの形成
- 4) 加熱処理による複雑さの形成

#### V. コク の増強メカニズムと寄与因子

- 1) コクの広がり持続性の増強のメカニズム
- 2) コクの広がりの増強因子  
－うま味物質、コク味物質、フタライドなど－
- 3) コクの持続性の増強因子  
－うま味物質、脂質、増粘剤など－

#### VI. コク のある食品と寄与成分

- 1) 食肉のおいしさとコク寄与成分
- 2) ソーセージのおいしさとコク寄与成分
- 3) とろみのある食品のコク寄与成分

#### VII. コク の評価方法と表示について

- 1) 複雑さの評価方法
- 2) 広がり持続性の評価方法
- 3) コクの客観的評価法開発の試み
- 4) 各要素の具体的な表示の提案

#### VIII. 加工や調理過程におけるコクの制御によるコク含有新規食品・メニューの開発

- 1) コクのある食材の処理条件を変えたコク要素の制御による新しい食品・メニューの開発
- 2) コク付与・増強物質の添加によるコクのある新しい食品・メニューの開発
- 3) コクの強い食材を組み合わせた新しい食品の開発：代替肉でのコク要素の発現

### <講義概要>

本講座では講師が提唱している「食品のおいしさを引き出すコク」について、講師の最近の研究成果を交えながら解説します。具体的には、まず食品のおいしさに重要な要因を解説すると同時に、コクがおいしさと同義語でないことや、コクが味や香りと同様に、食べ物のおいしさを決定する客観的要因であることを説明します。次いで、科学的に定義のされていない“コク”について、その考え方を述べ、その要素として、複雑さ、広がり、持続性の3要素を基本コクとして紹介、3要素の形成メカニズム並びにそれぞれに寄与する要因や物質をわかりやすく解説します。また、コクのある食品として、食肉やソーセージを例に挙げ、それぞれのコク増強寄与物質（うま味物質、油脂、増粘剤）の役割を実験データに基づいて解説し、さらには、コクの3つの要素を評価する方法を説明します。最後に、コクのある素材を制御する、あるいはコク増強物質の添加による「コク含有の新規食品・メニュー開発のポイント」についても解説します。

# <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**

<b>申込講座</b>	2025/5/19 食品の加工・調理でおいしさを引き出すコクの科学		
<b>会社名※</b>			
<b>所在地※</b> <small>（請求書等の送付先）</small>	〒		
<b>参加者①</b>	<b>氏名※</b>		<b>TEL※</b>
	<b>所属※</b>		<b>FAX</b>
			<b>役職</b>
	<b>Email※</b>		@
<b>会員登録</b>	<input type="checkbox"/> 登録する <input type="checkbox"/> 登録しない <small>（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）</small>		
<b>参加者②</b>	<b>氏名※</b>		<b>TEL※</b>
	<b>所属※</b>		<b>FAX</b>
			<b>役職</b>
	<b>Email※</b>		@
<b>会員登録</b>	<input type="checkbox"/> 登録する <input type="checkbox"/> 登録しない <small>（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）</small>		
<b>支払方法※</b>	<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		
<b>支払予定日※</b>	<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		
<b>備考※</b>			

## 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】

<b>振込先銀行</b>	三井住友銀行
<b>支店</b>	多摩センター支店（909）
<b>口座番号</b>	（普） 0 9 7 3 5 2 2
<b>名義</b>	株式会社テックデザイン

<b>主催 申込・問合せ先</b>	<b>名称</b>	株式会社テックデザイン（ <a href="http://www.tech-d.jp/">http://www.tech-d.jp/</a> ）		
	<b>住所</b>	〒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		
	<b>電話</b>	03-6261-7920	<b>FAX</b>	03-6261-7924
	<b>E-mail</b>	entry@tech-d.jp（申込） / info@tech-d.jp（問合せ）		