形式：オンラインセミナー（Live 配信）	補足： ※見逃配信はありません
ジャンル：食品	講習会コード： tds20270215m1

単なる食塩低減による「味の物足りなさ」を打破！本講では、脳と感覚に働きかける「味の錯覚」や香り、不均一配置による塩味増強効果から、塩の成分と味質評価、有機酸ブレンド、とろみ・喫食温度が与える影響までを解説します。「おいしさを損なわない」減塩・適塩処方の具体的アプローチを体系的に習得します。

「味の錯覚×調理科学」で実現する「塩味」コントロール（減塩・適塩）

～塩味のメカニズム・評価／味・香り・食感を活用した塩味増強とおいしさの補完～

●日 程 2027 年 2 月 15 日(月) 13:00～17:15

●受講料（申込プラン） **39,600 円（税込）**※12/11（金）までにお申込の場合、**2 割引**となります（早期申込割引）

第１部：味の錯覚を活用した塩味コントロール （基礎知識編）

農業・食品産業技術総合研究機構 食品研究部門 グループリーダー・博士（農学） 河合 崇行氏

1. 塩の魅力
2. 塩分摂取と健康
3. 塩味と甘味の不思議な関係
4. 味の錯覚評価
   ⇒時間の重要性（時間経過による味覚受容・認知の変化）
5. 塩味の官能評価
   ⇒プロ（熟練パネル）とアマ（一般消費者）の違い
6. 実験動物を使った塩味の評価
   ⇒情報に騙されない客観的評価法（動物行動解析による数値化）
7. 商品化されている減塩法
   ⇒塩味の増強より「おいしさの補完」
8. 商品化が難しい減塩法
   ⇒自炊では簡単だが工業化・商品化が困難なアプローチとその理由
9. 香りによる塩味増強
   ⇒香りと味の連合学習：バニラの香りでも塩味増強が可能なメカニズム
10. 【最新話題】健康・栄養研究所が進める仮想スーパーマーケットの研究
    ⇒減塩商品の購買行動シミュレーションと適塩社会の実現に向けた取り組み

＜講演概要＞

減塩は健康維持のために重要である一方、塩味は食品のおいしさを支える重要な要素です。本講演では、食塩摂取と健康との関係、塩味を感じる仕組みを概説するとともに、官能評価における熟練者と一般消費者の味覚の違いを紹介します。さらに、動物行動を用いた塩味の数値化手法をもとに、香辛料成分や香りによる塩味増強効果と、香りと味の連合学習について解説します。また、食品中の塩味をあえて不均一に配置することで、少ない食塩でも強い塩味を感じさせる研究例を紹介し、「おいしさを損なわない減塩」につながる食品設計の可能性についてお話いたします。

第２部：塩の味質評価と有機酸・対比効果を利用した調味技術

秋田県立大学 生物資源科学部 応用生物科学科 教授 博士（工学） 石川 匡子先生

1. 調理・加工における塩の役割と塩の味質
① 調味料としての塩のはたらき
・脱水、たんぱく質の変性、防腐、他の味の増強・抑制などの役割
・単純に塩分を減らすと味のバランスや満足感が下がる理由
② 塩の成分と味質
・にがり成分（KCl、$MgCl_2$、$MgSO_4$など）が塩味に与える影響
・官能評価と味覚センサによる市販塩の味質評価
2. 有機酸との相互作用を利用した塩味増強
① 味の対比効果とは
・甘味・うま味と塩、酢・クエン酸・梅による塩味増強の事例
② 食塩濃度によって変わる有機酸の効果
・リンゴ酸を例とした検討
・低濃度の食塩水でかえって塩味が抑えられる現象
・みそ汁・ラーメンスープ程度の濃度で効果を決める塩とリンゴ酸の比率
③ 減塩効果の評価法
・酸味をほとんど感じない添加量と、酸味をはっきり感じる添加量での減塩効果の違い
・酸味が強すぎると好ましさが下がることからみた、味のバランスの重要性
3. 減塩食品への応用：うま味・甘味、とろみ、温度、食感
① とろみ（粘度）とうま味の併用
・煮汁を想定したでんぷん糊液での検討
・粘度が高いほど長く続く後味と、少ない塩でも得られる満足感
・うま味の併用による減塩効果の向上
② 甘味・うま味アミノ酸と喫食温度
・甘味アミノ酸（アラニン・グリシン）の添加による味の増強
・同じ味付けでも常温・体温付近・60℃で変わる味の感じ方
・甘味の割合と味の強さの関係
③ 固形食品での効果と、だしの香りの活用
・寒天を用いた、硬さと味の感じ方の関係
・かつお節の香気成分の添加による、味の強さと好ましさの向上

＜講演概要＞

塩は塩味を付与するだけでなく、他の味を増強・抑制するなど、調理において多様な役割を担う調味料です。そのため、単純に塩分を減らすと、味が薄く感じられるだけでなく、味のバランスや満足感の低下につながります。本講演では、にがり成分を含む塩の味質評価を紹介するとともに、リンゴ酸などの有機酸による対比効果や、うま味・甘味アミノ酸との相互作用を利用した塩味増強について、最新の研究成果をもとに解説します。さらに、とろみ（粘度）、食べるときの温度、食品の硬さ、だしの香りが味の感じ方や減塩率に与える影響を取り上げ、おいしさを保った減塩・適塩食品づくりのポイントを考えます。

＜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	2/15「味の錯覚×調理科学」で実現する「塩味」コントロール（減塩・適塩）		**申込プラン（複数ある場合）**	
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	□ 登録する　□ 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	□ 登録する　□ 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※	□ 銀行振込（紙請求書）　□ 銀行振込（PDF 請求書）　□ カード支払い　□ 未定のため後日連絡する			
支払予定日※	□ [　　] 月 [　　] 日ごろを予定している　□未定のため後日連絡する			
備考※				

※【個人情報の取扱いについて】 ご記入された個人情報については、当社規定の「個人情報の取扱い」に基づき、適切に管理・運用いたします（詳細 https://www.tech-d.jp/privacy/apply_privacy.pdf ）。

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・問合先**	**名　称**	株式会社テックデザイン（ http://www.tech-d.jp/ ）		
	住　所	〒102-0072　東京都千代田区飯田橋 1-12-15　九段大和ビル 3 階		
	電　話	03-6261-7920	**FAX**	03-6261-7924
	E-mail	entry@tech-d.jp （申込） / info@tech-d.jp （問合）		