

2024年 12月 研究会のご案内

『食品のおいしさと「コク」の科学』

(一社) 日本パン技術研究所 製パン技術教育事業部 主催

AIB日本同窓会 協賛

日時：2024年 12月16日 (月) 14:00~16:00

場所：パン科学会館6階 東京都 江戸川区 西葛西6-19-6

演題：『食品のおいしさと「コク」の科学』

1. 食品のおいしさを決める要因
2. 間違ったおいしさの表現
3. おいしさと「コク」は同義語でない
4. コクの定義と要素
5. コクはどうして作られるか
6. コクの見える化 (評価方法)

講師：女子栄養大学教授 広島大学名誉教授

農学博士 西村 敏英 (にしむら としひで) 氏

研究分野は「食品、特に食肉のおいしさ」、「食品のコク」並びに、「食肉の健康機能」など。主な著書に『食品のコクとは何か』(恒星社厚生閣)、「おいしさの9割はこれで決まる! (女子栄養大学出版部)」、「食品と味 (光琳)」、ほかがある。また、おいしさに関しては、食品、特に食肉のコクの「見える化」と「国際化」に関する研究を行っており、日本発のコクを世界に発信している。

参加費：正会員企業・維持会員企業の皆様は 無料 です。

お申し込み方法： ホームページ「各種コース申し込み」→
フォーム入力からお申し込み下さい。

定員： 定員上限70名前後迄(予定)とさせていただきます。



*** 今回の研究会は正会員企業・維持会員企業の皆様のみのご参加限定です ***
入館中はマスクのご着用をお願いいたします。

お問い合わせ：03-3689-4701 (平日9時-12時, 13時-17時)