

味覚とおいしさ評価まですべてを完全理解・  
最高の講師陣が詳解する関係者必聴のセミナー!!

おいしさマイスター制度認定セミナー

# 味覚の仕組みとおいしさ評価

～おいしさの知覚・脳活動から官能評価、食行動変化、味の見える化まで～

**日程** 2014年6月18日(水) 13:00～17:00  
6月19日(木) 9:30～17:00

**会場** ISS産業科学システムズ会議室  
(東京・飯田橋)

**主催** 社団法人おいしさの科学研究所  
株式会社産業科学システムズ

**● 開催にあたって**

和食が世界無形文化遺産に登録されましたが、「おいしさ」は今や、なくてはならない品質の要素です。その中でも、「味」は誰でもが考える最も基本的な要素です。本セミナーでは味の知覚からおいしさ評価まで、我が国の最高権威である講師陣に解説して頂きます。日常の商品開発、品質管理などの業務に役立つこと間違いありません。また最後に、新商品開発やおいしさ評価に関わる個別の疑問点やお悩みについて、経験豊富なベテランが具体的に相談に応じます。

**おいしさマイスター制度について**

(社)おいしさの科学研究所では、おいしさマイスター制度(おいしさ鑑定士を認定する制度)を実施しています。今回のセミナー及び今後定期的に開催するセミナーを単位取得の対象とします。この制度の詳細については、おいしさの科学研究所のホームページをご覧ください。

**「個人向けおいしさマイスター制度」**

(社)おいしさの科学研究所が開催するセミナーを(6講座/年)受講し、基礎3講座(必須)30単位、応用2講座(選択)20単位以上、計50単位以上を取得した方には認定試験受験資格が与えられます。  
■セミナー料金(1年間:6講座受講可)220,500円(税込、一括納入)※一旦納入した受講料は返金できません。  
※詳細については、おいしさの科学研究所HPをご覧ください。

**セミナーお申込み要項**

・参加ご希望の方は、申込書にご記入の上、FAXまたは郵送にてお申込みください。  
・E-mail およびホームページでのお申込みも可能です。  
・お申込みを受付次第、受講票・請求書・支払通知FAX送信票をお送りいたします。  
・受講料のお支払いは、銀行振込、現金書留、当日持参のいずれかの方法でお願いいたします。  
・銀行口座  
みずほ銀行 飯田橋支店 普通口座 1783051 名義 株式会社産業科学システムズ  
・受講料のお支払いは、原則として開催日前日までお願いいたします。  
・振込手数料は御社ご負担となります。・録音・録画機器の持込みはご遠慮願います。

・開催日前14日目を以降のキャンセルはお受けできませんので、都合が悪い場合は代理の方がご出席をされますようご配慮願います。  
・受講者数が開催基準定員に満たない場合、中止となります。

(社)おいしさの科学研究所 会員	一般(非会員)	大学 独立行政法人
54,000円	69,120円	37,800円
(50,000円+消費税4,000円)	(64,000円+消費税5,120円)	(35,000円+消費税2,800円)

**お問合せ先** 社団法人おいしさの科学研究所  
〒761-8013 香川県高松市香西東町 538番地  
TEL:087-881-1150 FAX:087-891-3100  
E-mail:info@oishisa-no-kagaku.com http://www.oishisa-no-kagaku.com/

株式会社産業科学システムズ  
〒102-0071 東京都千代田区富士見1-5-1 パラシオン飯田橋  
TEL:03-3264-5635 FAX:03-3264-5675  
E-mail:education@issec.co.jp http://www.ebrain-j.jp/

セミナー申込書「味覚の仕組みとおいしさ評価」

2014年6月18日・19日 ISS 申込日 月 日

会社 団体名	TEL ( ) - ( )	内線 ( )
所在地	FAX ( ) - ( )	
受講者所属部署名と役職名(正式に)		氏名
E-mail	○で囲んでください(会員・一般)	
E-mail	○で囲んでください(会員・一般)	
窓口	所属	氏名 TEL FAX

※今後『おいしさ鑑定士』資格の取得を希望 する・しない・わからない ○で囲んでください 通信欄  
申込先:ISS産業科学システムズ 〒102-0071 東京都千代田区富士見1-5-1 パラシオン飯田橋 TEL:(03)3264-5635 FAX:(03)3264-5675

第1日 2014年6月18日(水) プログラム

※詳細はホームページをご覧ください  
http://www.ebrain-j.jp/

**I. おいしさ研究について**

13:00-13:30

一般社団法人 おいしさの科学研究所 理事長 農学博士 山野 善正氏  
香川大学名誉教授

1. おいしさとは何か
2. おいしさの科学研究所の事業について

**II. 味覚とおいしさの仕組み**

13:30-17:00

畿央大学 健康科学部 健康栄養学科 教授 歯学博士 山本 隆氏  
大阪大学名誉教授

1. 味覚の役割
2. 基本味と基本味以外の味
3. 味覚の種差、性差、個人差
4. 味の受容機構  
a. 味蕾の構造と機能 b. 味覚神経の働き
5. 味覚の中核機構
6. おいしさとこく
7. おいしさと脳内物質
8. 脳活動によるおいしさの評価
9. 食べ物の好き嫌い  
a. 味覚学習 b. フレーパー学習
10. おいしさ与健康

第2日 2014年6月19日(木)

**III. 味の基本と官能評価**

9:30-12:00

味の素(株)イノベーション研究所 主任研究員 博士(学術) 笠松 千夏氏

1. 食品の呈味成分とその役割  
a. 食味の分類 b. 食物選択における味覚の役割
2. 味覚の基本特性  
a. 味の強さに関する法則 b. 味質の種類 c. 味と時間的変化
3. 嗜好とおいしさ  
a. おいしさの定義 b. 嗜好の形成と発達
4. 味とおいしさの官能評価  
a. おいしさ評価シート b. プリファレンスマッピング

**IV. 「おいしさ」による食行動変化の生物基盤**

13:00-14:30

大阪大学大学院人間科学研究科 行動生態学研究分野  
准教授 博士(人間科学) 八十島 安伸氏

1. 味覚嗜好に基づく過剰摂取形成の動物行動モデル
2. 「おいしさ」に基づく食行動の促進の生物基盤
3. 味覚嗜好性行動と時間との関連

**V. 味の見える化で多様な消費者のニーズに対応した価値ある商品開発**

14:40-16:10

(株)インテリジェントセンサーテクノロジー  
代表取締役社長 工学博士 池崎 秀和氏

1. 味覚センサとは  
a. 味覚センサのニーズ b. 特長 c. 味のものさしの定義
2. おいしさを科学する  
a. 複雑さによるコク b. 余韻によるコク c. キレ  
d. 油、粘性、温度の影響 e. 苦味のマスキング
3. 応用  
a. 多様なニーズ(地域差、年齢差、価格差、トレンド)の視覚化  
b. 食品の最適設計によるコストダウン c. パイヤーや消費者へ中味を訴求する

**VI. おいしさ評価に対するコンサルティング**

16:10-17:00

一般社団法人 おいしさの科学研究所 理事長 農学博士 山野 善正氏  
香川大学名誉教授

\*食品開発、おいしさの評価に携わった豊富な経験を元に、具体的に、開発、評価等の業務上の相談に応じます。(秘密厳守)