



# おいしさはデジタル化できるのか？

## ～ヒトの分子感知メカニズムを応用した風味解析技術～

おいしさは、食品を選ぶ際に最も重視されるポイントです。そのカギとなる味や匂い（風味：フレーバー）の「感覚」を数値化し、「デジタルデータ」として扱うことができれば、曖昧で捉えにくいおいしさを、科学的根拠に基づいて評価・設計することが可能になります。味や匂いは食品中の風味成分が口や鼻の“感覚受容体”に作用することで生じます。本セミナーでは、ヒトがおいしいと感じる分子レベルの仕組みを概説した上で、感覚受容体応答を指標とする風味デジタル化技術をご紹介します。

講師：静岡県立大学食品栄養科学部

准教授 伊藤圭祐 先生

日時：令和7年9月27日（土）13：30～15：30

場所：熊本県立大学中ホール（熊本市東区月出3丁目1-100）

オンライン（Zoom）

参加費：会員 500 円 会員外 5,000 円（学生 無料）

定員：対面 先着 150 名 オンライン 先着 100 名

参加申込み：右記の QR コードからお申し込みください。

対面で  
参加希望の方



オンラインで  
参加希望の方



学生はこちら↓

お問合せ：（公社）熊本県栄養士会 研究教育事業部

熊本県立大学環境共生学部 TEL(096)383-2929（代表）

吉田卓矢

