

フードテックによる製品開発支援事業セミナー

# 香りと味の相互作用

2024年1月25日(木) 13:30より配信スタート

**対象者** 食品業界の製造及び参入に関心のある国内企業の皆様

**開催形式** ZOOMウェビナー

**主催** (地独) 東京都立産業技術研究センター

## 配信スケジュール

参加  
無料

🕒 13:30~13:40 **食品技術センターの紹介**

🕒 13:50~14:40 **「味」とはなんですか?~味への認知科学からのアプローチと応用~**



講演1

「味」の知覚・認知は食において大きな役割を果たしているが「味」が「味覚」と等価ではないことは意外と知られていない。本講演では「味」における味覚・嗅覚の関係を心理物理的な手法、脳機能計測の結果を元に論ずる。また口腔内のフレーバーリリースの見える化、ビッグデータを用いての日本人の嗅覚マップなどの話題も取り上げる。

**講師: 小早川 達** 国立研究開発法人 産業技術総合研究所  
人間情報インタラクション研究部門 身体情報研究グループ 上級主任研究員

🕒 14:50~15:40 **食における五感の相互作用とその拡張**



講演2

現在の認知科学は、我々の認識が複数の感覚情報が統合されて形成されることを支持している。まず、その基本的な概念を紹介し、味嗅覚を中心として食における感覚間相互作用のあり様、そしてそれを拡張する情報技術や新食品開発にどのように認知科学が貢献していくかを議論する。

**講師: 和田 有史** 立命館大学 食マネジメント学部  
認知デザイン研究室 教授

先着: **100**名

参加方法: **こちらのフォームよりお申し込みください** ▶

お問い合わせ先

フードテックによる製品開発支援事業セミナー事務局 (株式会社ユニオンアルファ)

MAIL: tiri-foodtech@union-gr.co.jp / TEL: 03-6441-2193

都産技研のウェブサイト  
<https://foodtech.iri-tokyo.jp>



### 【注意事項】

セミナー参加の際は、インターネット環境の整った状態でご参加ください。快適なご参加のために、事前にZOOMアカウント作成を推奨しております。本日はすべてのプログラムにおいて、撮影・録音はご遠慮ください。それに伴い、無断で、画面をスクリーンショットしたり、撮影する行為もご遠慮ください。