

味・においに寄与する成分を見える化する

セミナーご案内 関連部署へご回覧願います

**Zoom**  
セミナー !!

LIVE+アーカイブ  
配信1週間視聴可

# 味と匂いの クロスモーダルな情報に関する 可視化と定量化技術

～味成分・におい成分をデジタル化し、質量分析するノウハウ～

◆日時：2024年10月30日(水) 13:30～16:00 ◆受講料：(消費税等込) 1名:33,000円  
 同一セミナー 同一企業同時複数人数申込の場合 1名:27,500円  
 ◆会場：WEB受講のみ (Zoomシステム)  
 ライブ配信/アーカイブ配信(7日間、何度でも視聴可) ◆受講資料：電子テキスト(受講料に含)  
 ※当日の出席・欠席の有無は問いません

**食品の機能、職情報における言語・視覚・聴覚の役割、匂いの感知機能、GCB-LDI-MS法の画期性、食品のデジタル化技術が未成熟である点について、豊富な経験に基づき、事例を交え分かりやすく解説する特別セミナー!!**

【講師の言葉】

ヒトの感じる感覚情報のなかで、化学感覚とよばれる味覚・嗅覚情報は、視覚・聴覚などの物理感覚とは異なり時空間を越えての記録・伝達には到底至っておりません。すなわち、味・においに寄与する成分をデジタル化する技術がないのが現状です。

そこで本研究では、味やにおいに寄与する成分について、液相系と気相系の一斉同時検出を達成する分析系を開発いたしました。ヒトは味覚と嗅覚を一元化した情報を風味として知覚していることから、味・におい成分を一元化情報として取得することができる本分析法により、「おいしさ」の理解が深まる可能性が期待されます。

【受講形式】 WEB受講のみ ※本セミナーは、Zoomシステムを利用したオンライン配信となります。

【受講対象】 食品企業 製薬メーカー 分析業務委託をされている場所 品質管理など

【予備知識】 質量分析計について、少し事前に理解しておいて頂けると大変助かります。  
 また従来の食品成分分析がどのように行われているかを理解頂けると幸いです。

【習得知識】 1) GCB-LDI-MS法の画期性(従来法)  
 2) 食品のデジタル化技術が未成熟である点  
 3) 味とにおいの同時検出に向けた新たな分析法

✂

●申込書・2024年10月30日(水)「味と匂いのクロスモーダルな情報に関する可視化と定量化技術」

会社名	〒	住所
TEL		FAX
正式所属		正式所属
受講者名		受講者名
E-mail		E-mail
振り込み 予定		通信欄

◆ プログラム ◆

【講師】 九州大学大学院農学研究院

准教授 田中 充 先生

- 自己紹介
- 食品が持つ3つの機能
  - 一次機能 栄養機能
  - 二次機能 感覚応答機能
  - 三次機能 生体調節機能
- 食情報の伝達における  
言語・視覚・聴覚の役割
  - 言語による食情報の伝達
  - 視覚情報による食情報伝達
  - 聴覚情報による食情報伝達
  - ヒトの質感認知機構と食情報の伝達におけるデジタル化技術の現状
  - 質感工学の流れ
- 味覚の感知機構と呈味成分
  - 基本五味と感知機構
  - 甘味物質      4-3 旨味物質
  - 苦味物質      4-5 酸味物質
  - 味の相互作用
- においの感知機構と香気成分
  - 天然香気成分      5-2 加熱香気成分
- 味とにおいの同時検出に向けた新たな分析法
  - 食品成分分析法の現状と課題
  - 高速液体クロマトグラフィー質量分析法
  - ガスクロマトグラフィー質量分析法
- レーザー脱離イオン化質量分析法  
(LDI-MS)について
  - レーザー脱離イオン化質量分析法
  - グラファイトカーボンブラック支援LDI-MS法
  - LDI-MS法によるエステルの検出
  - LDI-MS法によるアルコールの検出
  - LDI-MS法によるアルデヒドの検出
  - LDI-MS法によるカルボン酸の検出
  - アミノ酸の検出
  - LDI-MS法によるMS検出機構
- GCB-LDI-MS法を用いたしょうゆの  
品質評価について
- 将来展望

◆セミナーお申込要領

●申し込み方法

- 弊社ホームページの申込欄又は、FAXかE-mailにてお申し込みください。
- 折り返し、受講票、請求書、会場案内図をお送り致します。
- 開催日の8日前以内のキャンセルは、お受け致しかねますので、必要に応じ代理の方のご出席をお願いします。
- 開催日の8日前以内のキャンセルの場合、受講料の全額を申し受けます。

●お支払い方法

受講料は原則として開催前日までにお支払い願います。経理上、受講料のお支払いがセミナー開催後になる場合は、お支払日をお知らせ願います。振り込み手数料は御社の御負担にてお願いします。

●申込先  **TH企画** セミナーセンター  
株式会社 TH企画

〒108-0014 東京都港区芝4-5-1 11-5F  
 TEL: 03-6435-1138  
 FAX: 03-6435-3685  
 E-mail: th@thplan.com

TH企画 →  1030 (開催日)

詳細、その他のセミナーは、ホームページをご覧ください。

<https://www.thplan.com/>