



美味しさを科学する

～ここまで判った味覚受容・伝達機構の解明～

“美味しさ” 食のテーマを語る際に常に最初に出てくるキーワード。古くから取り組まれてきた食の課題に最先端の科学技術がのぞむ。歴代バイオインダストリー奨励賞受賞者に御登壇いただき、味覚受容とその伝達機能について、美味科学の最前線を紹介する。

開催日時：2021年4月16日（金）14時より17時まで

【ご講演40分+質疑応答10分】

セミナー形式：Zoom配信（定員90名、JBAwebページにて受付）

主催：(一財)バイオインダストリー協会 協賛：日本生物工学会

14:00～14:10 はじめに

2021年度JBAバイオインダストリー奨励賞について

JBA事務局

14:10～15:00 消化管における化学受容機構

明治大学農学部 専任准教授 石丸喜朗 氏

15:00～15:50 味覚受容体の機能と動物の食性の関わり

明治大学農学部 特任講師 戸田安香 氏

15:50～16:40 脳内で味の情報を伝達・調節する神経ネットワークの解明

自然科学研究機構生理学研究所 准教授 中島健一朗 氏

16:40～16:55 総合討論

16:55～17:00 おわりに

Zoom 参加：JBAホームページよりお申し込みください。

締 切：2021年4月13日（火）17時

お問 合 せ：(一財)バイオインダストリー協会（担当：近藤、矢田、岸本）