


ひらめき☆ときめきサイエンス～ようこそ大学の研究室へ～KAKENHI プログラム概要

課題番号	19HT0202	分野	生活	キーワード	おいしさ、甘味
研究機関名	広島修道大学				
プログラム名	おいしさを科学しよう ～甘味の感じ方の不思議～				
先生(代表者)	岡本 洋子(おかもと ようこ)健康科学部・教授				
自己紹介	<p>食事は健康的な配慮とともにおいしく感じる事が大切です。人はおいしいと感じると消化液の分泌も促進され、食物の栄養的価値も高くなることから、おいしさに興味をもち、生活科学の視点から20年以上研究を続けています。おいしさや味について、これまでの研究成果も紹介し、皆さんに理解を深めていただきます。</p>				
開催日時・募集対象	2019年11月30日(土)	受講対象者	高校生	募集人数	30名
集合場所・時間	広島修道大学9号館 9207教室		(集合時間)	午前10時	
開催会場	広島修道大学 住所:〒731-3195 広島市安佐南区大塚東一丁目1番1号 アクセスマップ URL: http://www.shudo-u.ac.jp/access.html				
内 容					
<p>食べ物のおいしさは、味や香りといった要素とともに、心身の健康状態なども加わり、総合的に評価されます。本プログラムでは、おいしさを大きく左右する「味」を取り上げて、味を感じる仕組み、味に影響を及ぼす因子(食物の硬さ、味の局在など)について、理解を深めていただきます。まず、午前に、講義「おいしさの科学」を受講していただき、おいしさについて関心を高めます。午後には、講義から学んだ事象を確認するために2つの実験を行います。</p> <p>【実験① 硬さの異なるゼリーの甘味を味わってみよう】</p> <p>呈味の成分は味蕾において水溶液のかたちで受容します。液体では、味成分が味細胞に容易に接触し、味を感じやすくなります。固体では、味成分が唾液に溶けて、味細胞に達するので時間がかかり、味を感じにくくなります。ゼラチンなどのゲル形成素材を用いて、濃度の異なるゼリーを調製して官能評価を行い、甘味の感じ方の違いを体感します。</p> <p>【実験② もちやだんごにおける甘味の偏りによる、甘味の感じ方の違い】</p> <p>甘味試料において、同一甘味濃度では、甘味を試料の内側に入れるより、外側に甘味をつけた方が、有意に甘味が強いことを、これまでに、明らかにしています($p < 0.05$)。デンプン粉を実験材料として選び、A試料[デンプン粉の中に砂糖を入れる/きな粉には砂糖を入れない]とB試料[デンプン粉の中には砂糖を入れない/きなこに砂糖を入れる]を調製して官能評価によって、甘味の感じ方の相異を実感します。</p>					
スケジュール				持ち物	
9:30～10:00 受付(集合場所: 広島修道大学9号館)				筆記用具	
10:00～10:15 開講式(挨拶、オリエンテーション、科研費の説明、スタ				(昼食、おやつは準備します)	

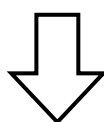
<p>ツフ紹介)</p> <p>10:15～11:00 講義①「おいしさの科学～おいしさに関与する要因について～(講師:岡本洋子)」(終了後 15 分休憩)</p> <p>11:15～12:00 講義②「おいしさの科学～人が味を感じる仕組みについて～(講師:岡本洋子)」</p> <p>12:00～13:00 昼食、休憩</p> <p>13:00～14:40 実験①「硬さの異なるゼリーの甘味を味わってみよう」</p> <p>14:40～15:00 クッキータイム</p> <p>15:00～16:10 実験②「もちやだんごにおける甘味の偏りによる、甘味の感じ方の違い」</p> <p>16:10～16:40 ディスカッション</p> <p>16:40～17:00 修了式(未来博士号の授与)、終了、解散</p>	(白衣は準備します)
	特記事項

《お問合せ・お申込先》

所属・氏名：	広島修道大学 ひろしま未来協創センター
住所：	〒731-3195 広島市安佐南区大塚東一丁目1番1号
TEL 番号：	082-830-1114
FAX 番号：	082-830-1932
E-mail：	r_support@js.shudo-u.ac.jp
申込締切日：	2019年11月20日(水)
※当プログラムは先着順にて受付を行います。	

《プログラムと関係する先生(実施代表者)の科研費》

研究代表者	研究期間	研究種目	課題番号	研究課題名
岡本洋子	H29-R元	基盤研究C	17K00842	調理と加工の視点からみた甘味および塩味と「脂肪味」の相互作用の多面的解明
岡本洋子	H19-20	基盤研究C	09680062	ヒトを対象とした基本味の官能評価に及ぼす化学的および物理的諸要因の影響とその解明



★この科研費について、さらに詳しく知りたい方は、下記をクリック！

<http://kaken.nii.ac.jp/>

※国立情報学研究所の科研費データベースへリンクします。