

SALT SCIENCE SYMPOSIUM 2024



塩味感覚を
複眼的に考える

■会場

都市センターホテル
601会議室

参加
無料

2024.10.28 [月]

13:00▶16:40

(開場 12:30)



公益財団法人
ソルト・サイエンス研究財団

ソルト・サイエンス・シンポジウム 2024

PROGRAM

プログラム

13:00	開会挨拶	川北 力	ソルト・サイエンス研究財団理事長
講演 1 13:05	塩味の受容メカニズムは、 どこまで明らかになったのか	講演者：朝倉 富子 座長：松本 美鈴	放送大学 教授 元大妻女子大学大学院教授
14:05~14:15	休憩(10分)		
講演 2 14:15	味覚電気刺激が変える 塩味感覚	講演者：中村 裕美 座長：松本 美鈴	東京都市大学 准教授 元大妻女子大学大学院教授
15:15~15:35	コーヒー・ブレイク(20分)		
講演 3 15:35	食品中の匂い成分による 食塩摂取量の調節	講演者：長田 和実 座長：駒井三千夫	日本大学 教授 東北大学名誉教授
16:40	閉会		

講演者プロフィール

朝倉 富子 (あさくら とみこ)

放送大学教養学部教授。1980年お茶の水女子大学家政学部食物学科卒業、1982年同大学大学院家政学研究科食物学専攻修士課程修了、1993年東京大学大学院農学研究科博士課程中退、同年4月跡見学園女子大学短期大学部家政学科専任講師、1996年同学科助教授、2005年同学科教授、2006年同大学マネジメント学部教授、2007年東京大学大学院農学生命科学研究科特任准教授、2012年同研究科特任教授、2023年より現職。1958年生まれ。

中村 裕美 (なかむら ひろみ)

東京都市大学メディア情報学部情報システム学科准教授。2009年日本大学芸術学部芸術学科卒業、2011年明治大学理工学研究科新領域創造専攻修士課程修了、2014年明治大学理工学研究科新領域創造専攻博士課程修了、同年日本学術振興会特別研究員(PD)東京大学大学院情報学環日本学術振興会特別研究員(PD)、2017年国立開発研究法人産業技術総合研究所情報技術研究部門メディアインタラクティブ研究グループ特別研究員、2019年東京大学大学院情報学環特任助教、2020年東京大学大学院情報学環特任准教授、2024年より現職。1986年生まれ。

長田 和実 (おさだ かずみ)

日本大学生物資源科学部食品開発学科教授。1982年明治大学農学部農芸化学科卒業、1984年明治大学農学研究科農芸化学専攻博士前期課程修了、同年明治大学農学部栄養科学研究室研究員、1985年東北大学大学院農学研究科食料化学専攻研究員、1990年東北大学大学院農学研究科食料化学専攻博士後期課程修了、同年大正製薬株式会社本社企画部配属、1995年東北大学農学部栄養学研究室派遣研究員、1997年大正製薬(株)OTC開発研究所主任研究員、2000年ペンシルバニア大学モネル化学感覚研究所visiting scientist、2001年大正製薬(株)セルフレメディケーション研究所主任研究員、2004年北海道医療大学歯学部口腔生理学講座助教授、2007年北海道医療大学歯学部口腔生物系生理学分野准教授、2019年より現職。1960年生まれ。

日時：10月28日(月)13:00~

会場：都市センターホテル601会議室
東京都千代田区平河町2-4-1

■参加方法

参加希望者は事前に申込みサイトからお申込下さい。参加費無料。

申込みサイトは、財団のHPに開催1ヶ月前に掲載します。

<https://www.saltscience.or.jp/>

後日:オンデマンドで配信します。

シンポジウム終了後、HPに情報を公開します。

■お問合せ先

〒106-0032 東京都港区六本木 7-15-14
塩業ビル

公益財団法人ソルト・サイエンス研究財団
シンポジウム係

Email saltscience@saltscience.or.jp

Tel: 03-3497-5711 Fax: 03-3497-5712