

Eat Well, Live Well.



日本農芸化学会2018年度大会  
ランチョンセミナー LS2-2

# 記憶が形づくる**香り**の知覚

～ヒトの脳からみた食品研究

日時

2018年**3月17日**(土) 12時30分～13時20分

会場

**B04** 名城大学 共通講義棟 南館2F S201



演者  
**岡本 雅子 先生**

東京大学大学院農学研究科/  
ERATO東原化学感覚  
シグナルプロジェクト特任准教授

どのような食品をおいしく感じるかが、文化や経験の影響を受けることは、周知の通りである。つまり、おいしさは、末梢からの感覚入力だけでなく、脳に保存された記憶の影響も受けて変化する。特に嗅覚については、経験によって、香りに対する好き嫌いだけでなく、香りから感じる質感までが変化することが知られている。

本セミナーでは、食品のおいしさに重要な役割を果たす香りを中心に、記憶が食品の評価にどのような影響を与えるかを紹介する。さらにヒトの脳波計測のデータを基に、記憶が感覚処理に影響を及ぼす脳でのメカニズムについても紹介したい。



共催：味の素株式会社