

形式：オンラインセミナー（Live 配信）

補足：Live 配信に加え【見逃し配信】も実施します。当日の受講が難しい場合は見逃し配信をご視聴ください（配信期間は 10 日間程度）

ジャンル：食品

講習会コード： t d s 2 0 2 6 1 1 0 6 m 1

勘や経験に頼らない風味開発へ！ 受容体科学と AI が拓く不快味・不快臭制御の最前線！

官能評価に依存してきた「おいしさ」を生体分子レベルでデジタル解析し、科学的に風味を設計する基盤を解説。ペプチドや受容体アンタゴニストを用いた最新のマスキング戦略から風味言語化 AI の活用まで、次世代の食品開発手法を学びます。

おいしさ感知メカニズムに基づく不快臭・不快味のマスキング戦略 ～風味デジタル解析によるオフフレーバー抑制と風味言語化 AI～

講 師： 静岡県立大学 食品栄養科学部 准教授 伊藤 圭祐先生

紹介：2008 年、東京大学大学院 農学生命科学研究科博士課程修了、日本学術振興会 特別研究員 PD を経て、2010 年、静岡県立大学に着任。2016 年より准教授として食品化学研究室を主宰。専門分野は風味科学で、特に味や匂いをデジタルデータとして解析し、食品のおいしさを客観的に評価、設計する技術の開発などを行っている。近年、「風味言語化 AI」や、代替食品の【「らしさ」評価 AI】を開発。2023 年、静岡県立大学発のベンチャー企業である合同会社 DigSense（ディグセンス）を設立し、食品企業各社に風味のデジタル解析サービスを提供している。

●日 程 2026 年 11 月 6 日（金） 13：00 ～15：00 ※見逃し配信での受講も OK

●受講料 22,000 円（税込／テキスト付） ※9/11（金）までにお申込の場合、19,800 円（1 割引）となります

～プログラム～

【前半】味と匂いの科学（60 分）

1. 「おいしさ」の感知メカニズム
2. ヒト味覚・嗅覚受容体とその応答評価システム
3. 受容体応答を指標とする味と匂いのデジタル解析

【後半】マスキング戦略の事例（60 分）

1. 官能的アプローチ：時系列官能プロファイルからのマスキング効果予測
2. 物理的アプローチ：茶殻由来苦味マスキングペプチドの探索
3. 化学的アプローチ：嗅覚受容体アンタゴニストによるヘプタナールの不快臭抑制

【トピクス紹介】「風味言語化 AI」が拓く次世代の食品開発

★終了後は質疑・応答の時間を設けます

<習得事項>

1. おいしさを感じ取る科学的な仕組み
2. 味と匂いの評価方法
3. 最新のマスキング研究事例
4. 「風味言語化 AI」の技術概要と活用展望

<講義概要>

食品開発において「おいしさ」の評価は長年官能評価に依存してきましたが、本講座ではこれをヒトの味覚・嗅覚受容体応答という生体分子レベルのデータとして捉え、科学的に風味を設計・制御するアプローチを解説します。

前半は、おいしさを感じ取る生体メカニズムと、味・匂いをデジタル解析する最新評価システムを概説。後半では、時系列予測（官能的）、茶殻由来ペプチド（物理的）、受容体アンタゴニスト（化学的）を用いた不快味・不快臭マスキングの最前線を具体的な研究事例とともに詳解します。さらに、講師が開発した「風味言語化 AI」の活用と、次世代食品開発への展望についても議論します。

<お申込要項>

下記に必要事項をご記入の上、FAXにてお申込みください（※は必須です）

FAX
03-6261-7924

申込講座	2026/11/6	おいしさ感知メカニズムに基づく不快臭・不快味のマスキング戦略	受講プラン (複数ある場合)	
会社名※				
所在地※ (請求書等の送付先)	〒			
参加者①	氏名※		TEL※	
	所属※		FAX	
			役職	
	Email※		@	
	会員登録	☐ 登録する ☐ 登録しない (登録料・会費はかかりません。お得な割引や会員イベント情報等を配信します)		
参加者②	氏名※		TEL※	
	所属※		FAX	
			役職	
	Email※		@	
	会員登録	☐ 登録する ☐ 登録しない (登録料・会費はかかりません。お得な割引や会員イベント情報等を配信します)		
支払方法※	☐ 銀行振込（紙請求書） ☐ 銀行振込（PDF 請求書） ☐ カード支払い ☐ 未定のため後日連絡する			
支払予定日※	☐ [] 月 [] 日ごろを予定している ☐ 未定のため後日連絡する			
備考※				

※【個人情報の取扱いについて】 ご記入された個人情報については、当社規定の「個人情報の取扱い」に基づき、適切に管理・運用いたします（詳細 https://www.tech-d.jp/privacy/apply_privacy.pdf ）。

お申込について

① 以下のいずれかの方法でお申込みください

A	FAX	上記に必要事項をご記入の上、送信ください
B	E-mail	送信先: entry@tech-d.jp メール本文に<①【申込講座】 ②【会社名】 ③【所在地】 ④【氏名】 ⑤【所属】 ⑥【Email】 ⑦【TEL】 ⑧【支払方法】、⑨【支払予定日】>をご記入の上、ご送信ください
C	Web	https://tech-d.jp/ の各講座のページからお申込みください

② お申込受付後、受付完了のご連絡（メールまたはお電話）をいたします

③ 請求書等をお送りいたします

<注意>

① お申込後 1 週間たっても受付完了の連絡がなかった場合は、お手数ですが、弊社までご連絡ください

② 開催日の 7 日前以内のキャンセルはお受け致しかねます。必要に応じ代理の方のご出席をお願いいたします

お支払について

<期日>

受講料は講習会開催日の翌月末日までにお支払いください

※期日までに間に合わない場合は、対応いたしますのでご一報ください

<方法>

① 銀行振込（振込手数料は御社にてご負担願います）

② クレジットカード（支払方法はメールでご案内します）

【お振込先】

振込先銀行	三井住友銀行
支店	多摩センター支店（909）
口座番号	（普） 0 9 7 3 5 2 2
名義	株式会社テックデザイン

主 催 申込・問合せ先	名 称	株式会社テックデザイン（ https://www.tech-d.jp/ ）		
	住 所	〒102-0072 東京都千代田区飯田橋 1-12-15 九段大和ビル 3 階		
	電 話	03-6261-7920	FAX	03-6261-7924
	E-mail	entry@tech-d.jp（申込） / info@tech-d.jp（問合せ）		