

けいはんなサイエンスカフェ

in 精華 西木津

日時：平成24年12月10日(月) 16時30分～18時30分

内容：講演・質疑応答(約1時間)交流懇談(約1時間)

場所：けいはんなプラザ ラボ棟2F 「天の川」

※公共交通機関をご利用ください

隠し味の原理から引き出す減塩効果： 味覚におけるGABA合成酵素のもつ不思議さ

講演内容の概略

我が国の長寿は日本食にあるとされ、世界に注目されている。そのなかで、塩のなす役割は大きい。近年、塩味を含めて、味覚受容体の全容が明らかになり、味の情報伝達機構が分子レベルで論じることができるようになった。興味深いことに、味と健康という二つの概念が融合することになり、味覚を「だます」ことで「健康になる」ことが現実となってきている。その基本となる概念を今回は概説する。

植野 洋志 氏 《ご略歴》

京都大学工学部石油化学科卒業
米国ブランダイス大学 大学院 修了, M.A.(生化学教室)
米国アイオワ州立大学大学院(生物物理・生物化学教室)修了, Ph.D.授与
米国ロックフェラー大学 助教授(生化学教室)
大阪医科大学 助教授(医学部・医化学教室)
京都大学 助教授(農学部・農芸化学・天然高分子化学教室)
2000年より奈良女子大学生生活環境学部食物栄養学科応用微生物学分野 教授(現在に至る)
奈良女子大附属中等教育学校長 兼任(2004～7)

☆ゲストスピーカー☆

奈良女子大学
生活環境学部

教授 植野 洋志 氏



交流懇談飲食費として1,000円申し受けます

申込み後キャンセルされます場合は前日までにご連絡ください。



□■□■お申込み受付期間 平成24年12月5日(水)まで□■□■