

2026年 5月 研究会のご案内

『味と香りのデジタル解析技術』

～ 感覚の科学メカニズムを商品開発へ応用する ～

(一社) 日本パン技術研究所 主催 / AIB日本同窓会 協賛

日時：2026年 5月15日 (金) 14時～16時

場所：パン科学会館6階 東京都 江戸川区 西葛西6-19-6

演題：『味と香りのデジタル解析技術』

～ 感覚の科学メカニズムを商品開発へ応用する ～

- ・おいしさの感覚とその分子メカニズム
- ・ヒト味覚・嗅覚受容体の応答評価技術
- ・応用例：不快臭マスキング素材の探索、代替食品の「らしさ」の客観的評価 etc.
- ・風味言語化・解析 AI
- ・応用例：ペアリング予測 AI と風味マッピング AI を活用する商品開発、市場分析 etc.

講師：静岡県立大学 食品化学研究室 准教授

伊藤圭祐 (いとう けいすけ) 氏

参加費：正会員企業・維持会員企業の皆様は無料。

お申し込み方法：ホームページ「各種コース申し込み」→
ご入力フォームからお申し込み下さい。



定員：定員上限 70 名前後迄(予定)とさせていただきます。

* 正会員企業・維持会員企業の皆様のご参加を優先させていただきます *
* 館内でのマスクご着用のご協力をお願いする場合がございます *

お問い合わせ：03-3689-4701 (平日9時-12時,13時-17時)