

大学院特別講義
農芸化学専攻

食品のおいしさ

～認知神経科学の立場から～

日時 **7月11日** 火曜日

3限 13:30～1 時間

場所 **第二校舎 A 館 A-305**

講師 **坂井信之 教授**

東北大学文学研究科心理学的研究室

東北大学脳科学センター

略歴

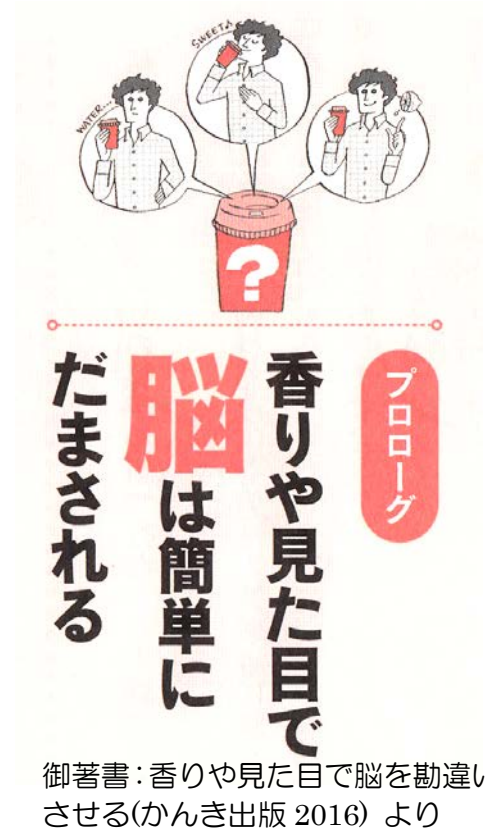
大阪大学人間科学部・大学院人間科学研究科修了・博士（人間科学）。日本学術振興会特別研究員（広島修道大学）、科学技術振興事業団科学技術特別研究員（産業技術総合研究所）、神戸松蔭女子学院短期大学・大学・大学院准教授を経て、東北大学大学院文学研究科准教授に着任、2017 年 4 月より現職。におい・かおり環境学会学術賞（2006 年）、電子情報通信学会ヒューマンコミュニケーション賞（2013 年）授賞。

http://www.bsc.tohoku.ac.jp/researchers/sakai_n/

内容

本セミナーでは**食品**や嗜好品に対する**嗜好の形成過程**について、**心理学的脳科学的見地**から概説する。最初に、我々が食品や嗜好品を口にしたときに生じる感覚は、味覚ではなく、風味知覚と呼ばれる味覚や嗅覚、口腔内触覚などの融合した経験であることについて述べる。次に、**味覚については生得的な嗜好**が強く、生後経験による変化は少ないことについて述べる。最後に、嗜好の形成における**中心的な感覚は嗅覚**であることを我々自身の研究を中心に議論展開する。

食品業界に就職する学生はもちろん、一般消費者である我々自身のためにも聴講を勧めます。農芸化学専攻の院生だけでなく
他専攻の院生・学部生・教職員の聴講も歓迎します。



御著書：香りや見た目で脳を勘違いさせる(かんき出版 2016) より

担当者：農芸化学 中村卓 内線 7828