

第12回 理科サロン

味覚と調味料 — 隠し味を科学する —



奈良女子大学生活環境学部 教授

植野 洋志先生

ゲノム解析と分子生物学の進歩により、感覚で処理されていた味覚の分野が分子レベルで理解される時代となりました。私の研究室では、うま味成分であるグルタミン酸を代謝する酵素を味蕾細胞中に見出し、その役割を探究する傍ら、酵素の生理活性を細胞外から制御することによって、塩味の情報伝達経路に影響を与えて、高血圧予防などに役立つ減塩効果につなげようと研究を進めています。

味の情報伝達系を探究することで、味覚かく乱物質（たとえば、レモンを甘く感じさせるなど）の存在を明らかにでき、肥満や食欲不振などへの効果も期待できます。SSHや理科実験にも応用していただけるテーマです。

*植野先生は附属中等教育学校のSSH指導委員で、優秀賞の獲得にも関わられました。

日時：9月9日（金）

午後6時～8時 講演会

午後6時半までは植野先生
を囲んで夕食（*）

場所：けやきの会事務所

豊中市千里園2-1-37
（電話 06-6857-2562）

参加費：無料

* 夕食は各人で買ってご持参下さい。
飲み物は用意しています。また、
時間ぎりぎりになられる方のために
軽食を用意しています。

