

目 次

19巻2号 2012年8月

巻頭言

味蕾に未来あり！……………豊島 邦昭 121

総説特集Ⅰ 味および匂いセンシングの新展開

- 1 特集にあたって……………南戸 秀仁・都甲 潔 123
- 2 味覚センサーで味を科学する……………池崎 秀和 125
- 3 味覚センサを用いた医薬品の味評価……………内田 享弘 133
- 4 味覚と嗅覚に関する感性バイオセンサ……………都甲 潔 139
- 5 匂いセンシングと再現に関する研究……………中本 高道 147
- 6 香りと情意との関係－行動改善効果の可能性－……………神宮 英夫 157

総説特集Ⅱ 食べ物のおいしさを引き出すうま味とコクを考える

- 1 特集にあたって……………西村 敏英 163
- 2 食べ物の「こく」付与因子の分類と新規物質……………西村 敏英・江草 愛 167
- 3 世界に広がるうま味の魅力……………栗原 堅三 177
- 4 コクの概念とその科学的基盤……………山本 隆 189
- 5 だし・スープ類の調製条件と食味……………柴田 圭子 197
- 6 CaSR アゴニストの官能特性（「コク味」）……………宮村 直宏・丸山 豊 205
- 7 うま味と情動……………西条 寿夫・小野 武年 215

原著論文

すぐき汁の味成分分析－かぶら汁との比較－……………近藤 高史・中村 和弘 223

追 悼 印藤元一名誉会員を悼む……………渋谷 達明 231

参加記 第16回 ISOT に参加して……………刀川夏詩子 233

書 評

- だしとは何か The science of dashi
熊倉功夫／伏木亨監修 アイ・ケイコーポレーション……………山口 静子 235
- 味わいの認知科学：舌の先から脳の向こうまで
日下部裕子・和田有史編著 勁草書房……………今田 純雄 237

研究助成案内 うま味研究助成公募のご案内…………… 239

関連集会案内

第13回アロマ・サイエンス・フォーラム2012 プログラム…………… 240

学会事務局報告

- 「日本味と匂学会」平成24年度第2回運営委員会議事録…………… 241
- 会員異動…………… 244
- 「日本味と匂学会」平成23年度（2011年度）決算報告書（案）…………… 248
- 「日本味と匂学会」平成24年度（2012年度）予算案…………… 249
- 事務局からのお知らせとお願い…………… 250

編集後記……………杉本久美子 251

法人会員名簿

日本味と匂学会ロゴとカット：大西美則（雪印乳業株式会社栄養化学研究所）