

第60回

SCCJセミナー

生活者に愛される香り・においを考える
～香り・においがもたらす効果と製品への応用展開～

午前の部

午後の部

10:00 総司会から注意事項アナウンス

10:05 開会の挨拶 セミナー委員長 早瀬 基

におい分子と受容体の出会いがもたらす
においの世界

埼玉大学大学院 理工学研究科 長谷川 登志夫 先生

10:05
11:05

においのもとであるにおい分子は、基本有機分子である。このことが、におい分子についての様々な性質につながっている。におい分子は、親油性であり、分子骨格構造の多様性と官能基によって色々な特徴のにおい分子が生み出されている。においを感じる始まりは、におい分子とにおい受容体との出会いである。におい受容体の種類は約400しかない。しかし、受容体とにおい分子の対応が単純な1:1ではなく、多:多であることが多彩なにおいにつながっている。これらの解説と多数のにおい分子の集合体である素材の香気の解析について、具体例をあげて紹介する。

化粧品香料の安全管理体制について

日本香料工業会 IFRA特命委員
曾田香料株式会社 鈴木 敦 氏

11:05
11:50

化粧品原料として広く使用されている香料は、化粧品以外にも様々な製品に使用されている。この香料は「消費者の安全」、「生態系への影響」、「作業者の安全」などを目的とした国内外の法規制を遵守している。これらに加え、さらなる香料の信頼性向上を目指す取り組みとして国際的業界団体であるIFRA及びRIFMの連携の下、安全性評価プログラムに基づいた業界自主規制を設けて安全性の確保に努めている。本講演ではIFRA、RIFMの取り組みの現状と今後について紹介する。

11:50 休憩
13:00■ 日 時 2023年2月22日(水)
10:00～17:40(受付開始9:40予定)

■ 会 場 ビジョンセンター田町

■ 方 法 ハイブリッド開催
来場参加(100名限定。先着順)
Web参加(ライブ配信のみ)■ 主 催 日本化粧品技術者会
お問い合わせフォーム
(<https://www.sccj-ifsc.com/contact>)■ 参加費 会員/代理:13,000円
一般 :19,000円
(来場/オンライン同額)■ 申込期間 2023年1月10日(火)～
2023年2月6日(月)23時59分【締切厳守】詳細 ⇒ <https://www.sccj-ifsc.com/event/detail/1098>

香りの生理作用 ～香りと眠りと体内時計～

株式会社資生堂 合津 陽子 氏

13:00
13:45

香りは気分への作用に留まらず、多様な生理作用を及ぼすことが知られている。眠りへの作用もその一つで、例えば、眠りに良い香りとしてよく知られるラベンダーについては、キー成分の同定や作用メカニズムなども詳しく報告されている。また、睡眠覚醒リズムと深くかかわる体内時計についても嗅覚の関りが明らかとなってきた。コロナ禍は、ストレスと関連した睡眠の質低下や、生活の夜型化による体内時計不調をもたらしたと、国際調査が明らかにしている。そこで、本講演では、香りの生理作用について広く概説するとともに、香りが眠りや体内時計に及ぼす作用について、我々が実証した香りによる体内時計不調改善効果なども含め紹介する。

悪臭を予防する技術
～4種の原理に基づく悪臭マネジメント～

シムライズ株式会社 山路 裕隆 氏

13:45
14:25

悪臭の対策方法は様々あるが、状況に応じて有効な手段を使い分ける必要がある。本講演ではシムライズの悪臭対策技術のプラットフォーム(Neofresh®)として普段用いているものの中から、悪臭の発生からヒトがそれを検知するまでの過程に沿って、1. 悪臭発生の予防、2. 発生した悪臭物質の除去、3. 嗅覚受容体の遮断、4. 悪臭との知覚統合の4段階に分けてご紹介させていただきます。

休 憩

体臭の解析とその特性に着目した消臭粉体
“白色活性炭”

株式会社マンダム 原 武史 氏

14:25
14:40

14:40
15:25

ヒトは頭頂から足先に至るまで様々な部位からニオイを発生し、それらを総称して体臭と呼んでいる。我々が感じるその体臭は、部位間でニオイの種類が異なるだけでなく、同部位でさえも様々なニオイを有するという特性がある。その要因として、体臭には主要となるニオイ物質が複数存在することが挙げられる。本講演では、この複雑な体臭を官能評価や機器分析を用いて解析した事例とその体臭に対し消臭可能な白色活性炭について研究結果を交えながら紹介する。

香りの可視化技術と食品における香料開発

長谷川香料株式会社 水野 奈緒子 氏

15:25
16:10

「香り」というのは嗅ぐという行為で生活の豊かさにとって重要なだけでなく、食べ物のおいしさにとって非常に重要な要素である。しかしながら、同じ香りを嗅いでいても、人によって表現の仕方が違うこともあり、その質や強さを相手に伝えるのは簡単ではない。本講演では、香り評価のコミュニケーションツールとして弊社が取り組んでいる「香りの可視化技術」と、食品における香料開発について紹介する。

閉会の挨拶 セミナー副委員長 藤田 郁尚

休 憩・移 動

フリーディスカッション

<各講師とのオンライン質疑応答コーナー>

※スケジュールは、準備や当日の状況等により変更される場合があります。