

令和4年度 第2回油化学セミナー

みんなが知っていそうで知らない油の豆知識 ～食品を「作る」「食べる」「捨てる」まで～

食品に含まれる油は美味しさや品質に大きく影響します。食卓に並ぶ食品の多くは油が使用されており、その美味しさには生産者の知恵と工夫が詰まっています。一方で、企業でも家庭でも、調理後の油の処理に頭を悩ませることが多いのも現実です。そこで本セミナーでは、食品業界の専門家をお招きし、食品を「作る」「食べる」「捨てる」までに施されるあっと驚く工夫や、思わず人に話したくなる豆知識について、科学的根拠に基づいて分かりやすく解説していただきます。

日 時：2022年10月8日(土) 13:00～17:00 (受付開始 12:30)

会 場：コープシティ花園ガレソンホール(新潟県新潟市中央区花園1丁目2番2号4F)

[交通]JR 新潟駅連絡通路と直結

(会場と新型コロナウイルス対策の関係上、対面でのご参加は先着 70 名とさせていただきます。対面参加の希望が 70 名を上回った場合、それ以降は Zoom でのご参加となります)

主 催：(公社)日本油化学会関東支部

共 催：(一財)油脂工業会館

協 賛：一正蒲鉾株式会社

後 援：新潟市

プログラム：

1. 「酵母が醸す日本酒の香り」

新潟食料農業大学 栗林 喬 氏

日本酒の醸造において、酵母が生成する香りは「吟醸香」と呼ばれ、製品の品質を左右します。本講演では、カブロン酸エチルをはじめとする「吟醸香」の生成機構と、香気高生産性酵母の育種について解説します。

2. 「さつま揚げの作り方とおいしさの秘密」

一正蒲鉾株式会社 横井 愛加 氏

さつま揚げは魚のすり身を調味料等と混合し、形を作り、油で揚げた魚肉練り製品の1種です。昨今の食油の高騰を受け、さつま揚げの製造方法の再検討や製造時に使用する揚げ油をできるだけ長く使用できるよう手法を検討しました。

3. 「油と調理～食感への効果～」

新潟医療福祉大学 岩森 大 氏

私たちが感じる「食べ物の美味しさ」には実に多くの要素がありますが、その中の一つに食感(テクスチャ)があります。油脂がもたらす食感は、調理過程を経てどのように美味しさへ影響するのか？をお話します。

4. 「食べそびれた油脂の行方に想いを馳せて」

新潟食料農業大学 阿部 憲一 氏

調理後のフライパンを洗ったときに排水溝に流れ出るあぶら、お店のホットスナックの調理に使われたあぶら、お肉として食卓に並ぶまでにトリミングされたあぶら、これらは一体どこでどうなっているのでしょうか？これらのあぶらの行方について解説します。

参加費：無料

申込方法：氏名と連絡先を明記の上、10月1日(土)までにE-mailまたはFaxでお申込みください(下のQRコードからもお申込み可能です)。

申込先、お問い合わせ先：

〒959-2702 新潟県胎内市平根台 2416 新潟食料農業大学 阿部 周司

E-mail : shuji-abe@nafu.ac.jp

TEL/FAX: 0254-28-9827

