

# 日本油化学会 油脂実践講座 2018

主催 公益社団法人 日本油化学会  
会期 平成30年7月24日(火) 10:00-17:30  
会場 油脂工業会館9階会議室 (〒103-0027 東京都中央区日本橋3-13-11)

## プログラム(演題と講師)

### 1. 食感のおいしさ～破壊構造からのアプローチ～

食品開発では、感性的なおいしさ(例:クリーミー・ロどけが良い)が求められる。おいしさは咀嚼による構造破壊に伴う「変化」という立場から、フラワーペーストやヨーグルト等の実際の食品の事例について紹介する。

明治大学 中村 卓 氏 10:05～11:05

### 2. 乳化食品の品質

乳化食品には様々なタイプが存在し、求められる品質も、そのタイプに応じて変化する。本講演では、いくつかのタイプの乳化食品の構造を解説し、その品質がどのような要因によって左右されるのかを述べる。

京都大学大学院 松村 康生 氏 11:10～12:10

質問タイム 12:10～12:40 (昼食・休憩 12:10～13:40)

### 3. 油脂の酸化と抗酸化

不飽和油脂の酸化は、油脂食品の品質低下につながるため、より効果的な酸化防止法の開発が望まれている。本講座では、特に、EPAやDHAなどの高度不飽和脂肪酸に焦点をあて、その酸化の特徴と酸化防止法に説明する。

北海道大学 宮下 和夫 氏 13:40～14:40

### 4. 食品用オレオゲルの基礎と応用

最近、固体脂食品に用いるオレオゲルに関する研究が進んでいるが、本講義ではさまざまなゲル化剤を用いたオレオゲルの基礎物性と食品への実用化に関する最近の研究成果を整理する。

広島大学名誉教授 佐藤 清隆 氏 14:45～15:45

### 5. 企業からのトピックス

1960年代頃から未熟児や術後栄養管理等の医療現場で使用されてきた中鎖脂肪酸油の、今後の大きな社会問題でもある高齢者の低栄養、フレイルや認知症の予防・改善の視点での応用研究についてご紹介します。

日清オイリオグループ 渡邊 慎二 氏 15:50～16:50

質問タイム 16:50～17:30

---

参加費 テキスト代込み

	1名	2名	3名	1名増毎
本会正会員（個人会員）	10,000	—	—	—
本会法人会員（一括申込に限り）	12,000	20,000	28,000	+8,000
★ 会員以外の方	20,000	—	—	—
学 生	3,000	—	—	—

★ 会員以外の方は申込時に本会にご入会されますと、会員参加費となり、更に毎月、会員誌『オレオサイエンス』が送付されます。（正会員会費 10,000 円、入会費 無料）

募集人員 80名（定員になり次第締め切ります）

申込締切 7月17日(火)

申込先 公益社団法人日本油化学会 Fax：03-3271-7464 E-mail：y-kubo@jocs-office.or.jp

申込方法 申込書に所要事項をご記入のうえ、Fax または e-mail にて申し込み、参加費を送金ください。  
なお、送金手数料はご負担ください。

送金先：三井住友銀行 京橋支店・普通 7721236 公益社団法人日本油化学会

受付No.

油脂実践講座 2018 参加申込書		
氏名	ふりがな ( )	会員No.
勤務先		
連絡先	〒 Tel : Fax : E-mail :	
参加費 (○印)	本会正会員（個人会員） 10,000 円 本会法人会員（参加 名）( ) 円 会員以外の方 20,000 円 学 生 3,000 円	送金予定： 送金額： その他事項：