

日本油化学会 油脂実践講座 2019

主 旨 日本油化学会のフレッシュマンセミナーで油脂の基礎を学ばれ、そして製品開発に携わり、生じた疑問がそのままになっている中堅研究員・若手リーダーにおすすめる講座です。好評を博した2018年度に引き続き、2019年度も「油脂」にかかわる製品の研究・開発に“役立つ様々な角度”からの考え方・ヒント・知識を提供します。本講座では講義とともに講師の先生に直接相談できる時間を設けています。今お困りの疑問を解消してステップアップしませんか？皆様のご参加をお待ちしています。

主 催 公益社団法人 日本油化学会

会 期 令和元年7月23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. 官能評価による食味・食感のプロファイリング

製品開発における官能評価は、単なる「味見」ではなく、品質を的確に示す「プロファイリング」であることが求められます。これを実現するための官能評価法の概説と、プロファイリングの事例を紹介します。

国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構 食品研究部門 早川 文代 氏 10:05～11:05

2. 最新のトリアシルグリセロール及び脂肪酸の分析とその応用

最新のトリアシルグリセロール鏡像異性体の分析と脂肪酸異性体の分析について紹介します。さらに、これら手法を応用した事例として、最近、Natureに掲載された研究報告についても紹介します。

福島大学 農学群食農学類 吉永 和明 氏 11:10～12:10

質問タイム 12:10～12:40（昼食・休憩 12:40～13:40）

3. 油脂の結晶化と食品の安定性・不安定性について

食用油脂の結晶化が食品の安定性に与える影響を解説するために、チョコレートにおけるカカオ脂の結晶化や、マヨネーズにおける冷凍・解凍過程での油脂の結晶化など、当研究室で得られた知見の一部を紹介します。

広島大学大学院 統合生命科学研究科 上野 聡 氏 13:40～14:40

4. 企業トピックス：乳化油脂食品の製造と利用

水と油脂が乳化している時、外相が水の場合を水中油型、逆に油の場合を油中水型と呼びます。ホイップクリームとマーガリンを例に挙げ、配合・製法上のポイントや、その利用について解説します。

株式会社ADEKA 食品本部 食品開発研究所 島田 俊裕 氏 14:45～15:45

5. 高度不飽和脂肪酸の酸化機構と防止

エイコサペンタエン酸（EPA）やドコサヘキサエン酸（DHA）などの高度不飽和脂肪酸は、特異な生理機能を有して医薬品や機能性食品に利用されているが、酸化され易い問題があります。これら高度不飽和脂肪酸の酸化反応機構とその防止法について解説します。

東京工科大学 応用生物学部 遠藤 泰志 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 70名（定員になり次第締め切ります。）

申込締切 7月9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 2019 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：