

第24回基準油脂分析試験法セミナー

油脂や食品の分析法の基礎を理解し、更なるステップアップを目指す研究者のみなさまにお薦めするセミナーです。製品の品質や機能を支える分析法、実際の開発の現場で使えるトピックスを、各分野の第一線でご活躍中の講師の方々にご講演いただきます。講演当日は直接講師の先生にご質問いただける時間も設けます。皆様のご参加を心よりお待ちしております。

主 催 公益社団法人 日本油化学会 規格試験法委員会

日 程 2025年11月20日（木） ※講演の録画は11月21日（金）～12月5日（金）まで視聴できます。

方 式 会場対面講演 ※オンライン（Zoom）での参加も可能です

会 場 油脂工業会館9階会議室（東京都中央区日本橋3-13-11）

プログラム（演題と講師）

開催の挨拶 10:00～10:05

セッションⅠ：脂質分析の最前線

1. 食品素材中スフィンゴ脂質含有量の包括的評価 10:05～10:45

京都大学 菅原 達也 氏

スフィンゴ脂質は、真核生物の細胞膜成分でもあることから、様々な食品素材に普遍的に含まれている。近年、その食品機能も注目されてきているが、食品素材ごとの含有量については、他の脂質成分と比べて情報が少ない。講演者らは、食品成分としてのスフィンゴ脂質の包括的な理解を目指した研究を進めている。本講演では、とくに構成要素であるスフィンゴイド塩基の定量法を用いた食品素材中スフィンゴ脂質含有量の包括的評価について紹介する。

2. 複雑な脂質構造を解析する質量分析情報計測 10:45～11:25

東京農工大学 津川 裕司 氏

生体膜を構成する脂質は、極性基とアシル基構造の組み合わせによって様々な構造が存在する。実際、LIPIDMAPSデータベースには、4万5千種を超える脂質構造が登録されており、ヒトのような多細胞かつ食事・腸内細菌由来の分子が複雑に存在するような生命体では1万種を超える脂質分子種が存在する可能性がある。我々は近年、いくつかの質量分析マスマスフラグメンテーション法を組み合わせ、脂質の構造異性体を網羅的に識別する構造リポドミクスの技術開発を行なっている。本発表では、EADを用いたリン脂質および脂肪酸構造解析、およびOADを用いたリン脂質構造解析について主に紹介する。また、質量分析に供するまでの抽出などの前処理工程やインフォマティクス基盤の開発などを通じて新しい脂質生化学知見を得た事例についても紹介したい。

3. 食品脂質異性体の精密分析と特性差の解明 11:25～12:05

名城大学 本田 真己 氏

カロテノイド類を中心に、食品脂質のシス-トランス異性体の分析技術とその課題を取り上げる。さらに、異性体間に見られる生理活性や物性の差異に着目し、それらを活用した応用展開の可能性について紹介する。

● 講師の先生を囲む会（個別質問など）

12:05～12:15

セッションⅡ：脂質に関わる総合知識

4. 「味」はどのように表現できるか？

13:00～13:40

東北大学 坂井 信之 氏

今回のお話では、「味」の表現方法についていくつか紹介し、それらの方法を油・脂の表現へどのように応用するかについて考えてみたいと思います。日本では古くから官能検査の技術が発達し、世界でも有数な製品を市場へ出してきました。今後、機能性やおいしさなどの付加価値を備えた製品の開発が盛んになるとと思いますが、それらの機能を消費者にわかりやすくアピールするには効果的な表現が必要になると考えられます。今回のお話がそのヒントとなれば幸いです。

5. 動物試験における脂質の消化吸収率測定とその限界

13:40～14:20

東北大学 池田 郁男 氏

動物試験において、脂質の吸収率の分析は、その栄養や機能および食品成分による肥満抑制や脂質吸収抑制作用などを調べる上で重要である。しかし、その正確な測定は容易ではない。本講演では、脂質の糞便への排泄や胸管リンパへの吸収の測定法、試験例、問題点などを解説する。

6. 油脂加工食品中のトランス脂肪酸量の推移、分析方法のノウハウ

14:20～15:00

(公財) 日本食品油脂検査協会 飯田 泰浩 氏

マーガリン類やショートニングは、原料として水素添加油脂を使用されてきた経緯からトランス脂肪酸を多く含む食品として知られてきたが、現在、国内の多くの製品中のトランス脂肪酸量は低減されている。本講演では、1969年から近年に掛けてのその推移を紹介する。またトランス脂肪酸分析でのガスクロマトグラフィー（GC）における、ピーク帰属などのノウハウの情報交換をしたい。

● 講師の先生を囲む会（個別質問など）

15:00～15:10

セッションⅢ：油脂分析の基礎と実践

7. 油脂結晶多形の構造と制御

15:25～16:05

静岡県立大学 本同 宏成 氏

油脂結晶は食品の物性に影響する要因のひとつです。また油脂結晶は多形現象を示すため、保存中に物性や見た目の変化を引き起こします。本セミナーでは、油脂結晶の構造について説明し、多形を分析する方法や制御する方法について紹介します。

8. TD-NMRによる固体脂含量測定

16:05～16:45

オクスフォード・インストゥルメンツ 河野 秀司 氏

TD-NMRはサンプル中の物理的特性の評価や油・水・固体脂肪等を測定する事が出来ます。TD-NMRは食品油脂の評価で重要な固体脂含有量（Solid Fat Content）をAOCSやISO等の国際規格に準拠した測定が可能です。この講演ではTD-NMRの測定原理と固体脂含有量測定についてご紹介します。

9. 油脂の酸化度分析の実際

16:45～17:25

(一財) 日本食品分析センター 伊藤 智子 氏

油脂の酸化劣化の評価は、品質管理指標として多岐にわたり利用されています。今回は特に汎用されている酸価・過酸化価を中心に、基準油脂分析試験法記載の項目について、分析の実際と留意点を解説します。

● 講師の先生を囲む会（個別質問など）

17:25～17:35

18:00~20:00

会費：5,000円

参加費：

会員種別	参加費（単位：円） 法人会員の参加費割引は一括申し込みの場合に限る			
	1名	2名	3名	1名増毎
本会正会員（個人会員）	20,000	—	—	—
本会法人会員	24,000	36,000	48,000	+12,000
会員以外の方※	35,000	—	—	—
学生	8,000	—	—	—

『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)

懇親会：会場：うすけぼー（油脂工業会館 地下 1 階）、会費：5,000円 費用の一部を当会で負担し、残りの費用を参加費として当日取りまとめます。セミナー申込時に申請ください。参加費を支払われた皆様には、仕入税額控除が可能な預り金精算書を発行いたします。

申込締切 : 11月7日 (金) 定員になり次第締め切ります

申込方法 : Fax又はE-mailにて下記申込書に記入の上、下記宛に申込み、参加費をお振込下さい。振込手数料はご負担願います。

申 込 先 : 公益社団法人 日本油化学会 (〒103-0027 東京都中央区日本橋3-13-11 油脂工業
会館内) TEL: 03-3271-7463 FAX: 03-3271-7464 E-mail: c-abe@jocs-office.
or.jp

振込先：三菱UFJ銀行 八重洲通支店 普通預金1057794 公益社団法人日本油化学会

カード決済をご希望の方は通信欄にその旨お知らせください。メールにて決済方法をご連絡いたします。なお銀行振り込みの場合もカード決済の場合も振込手数料のご負担をお願いいたします。

FAX : 0 3 - 3 2 7 1 - 7 4 6 4

		受付番号
第 2 4 回基準油脂分析試験法セミナー 申込書		
ふりがな 氏 名		所属学会 会員番号
勤 務 先		
連 絡 先	〒 Tel : Fax : E-mail :	
参 加 費 (○印)	本 会 正 会 員 20,000円 本 会 法 人 会 員 (参加 名) () 円 会 員 外 35,000円 学 生 8,000円	振込予定日: 通信欄:
参加方法 (○印)	会場参加 (名) オンライン参加 (名)	
懇親会 (○印)	懇親会参加 (名) ※会費5,000円は会場でのお支払いになります	