

油脂実践講座2023

1.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、製品開発の場で活躍中の皆さんにお薦めする講座です。油脂研究のホットな話題と、油脂製品の安定性を高めるアプローチを紹介するために、本分野で活躍中の講師 6 名をお招きしました。製品開発のためのヒント・知識をご提供したいと存じます。

今お困りの疑問を解消してステップアップしませんか？皆様のご参加を心よりお待ちしております。

2.開催形式

全 6 講演を Zoom にて Live 配信し、その録画をオン・デマンド配信します

講演の Live 配信

12 月 5 日（火）10:00-17:00 に Zoom にて Live 配信します。

ご質問は、視聴中にチャットにてお受けします。

講演録画のオン・デマンド配信

講演翌日から 12 月 22 日（金）17:00 まで講演の録画を配信し、繰り返し視聴できます。

ご質問は、本期間中、チャットにてお受けします。

3.講演プログラム

講演 1 : 10:00～11:00

大豆ミートについて

不二製油株式会社 中野 康行 先生



近年、注目される代替肉、その背景を分析する。粒状大豆たん白は、日本では 50 年以上前から販売されてきて、食肉や総菜などの機能材（噛み応え・肉汁保持）として用いられてきた。また、大豆ミートの主要原料としても用いられる。粒状大豆たん白・大豆ミートの製造工程や、市販品例を紹介する。大豆ミートは、様々な社会課題の解決に貢献できる可能性がある。

講演 2 : 11:00～12:00

微細藻類によるバイオものづくり、SDGs への貢献 神戸大学 蓮沼 誠久 先生



緑藻等の微細藻類を利用して CO₂ を有用物質（オイルなど）に変換するプロセスを紹介する。ラン藻に関しては、代謝工学アプローチによるスマートセル開発に触れ、バイオものづくりに資する最先端のバイオ研究プラットフォーム（バイオファンドリ）についても紹介したい。

昼休み : 12:00～13:00

講演 3 : 13:00～14:00

フードテックの現在と未来

宮城大学 石川 伸一 先生



新しい食の技術はフードテックとよばれ、様々な先端テクノロジーが食の分野にイノベーションを引き起こしています。本講演では、フードテックの勃興、フードテックの進化予測、未来の食を考えるうえでフレームなど、食の現在と未来について具体例を挙げて説明します。

講演 4 : 14:00～15:00

不飽和油脂の酸化と抗酸化について

北海道文教大学 宮下 和夫 先生



不飽和油脂の酸化と抗酸化は食用油を利用する際に避けては通れない課題である。本講演では、効果的な酸化防止法開発に必要な基礎知識について、特に、油脂の酸化機構と酸化に影響を及ぼす様々な因子に焦点をあてて概説する。

休 憩 : 15:00～15:10

講演 5 : 15:10~16:10

乳化の基礎知識と安定性の評価法

京都大学 松宮 健太郎 先生

我々が普段接するものは、通常単一成分からなることはなく、本質的には混ざり合わない物質同士が何らかの形で混在した状態にある。本講演では、水と油からなる乳化系の基礎をはじめに概説する。また、混ざり合う前の 2 種類の液体の分離するまでの主要なメカニズムを解説し、これらを数値的に評価する技術を紹介する。



講演 6 : 16:10~17:10

油脂結晶の構造と制御

静岡県立大学 本同 宏成 先生

油脂結晶の凝集体は食品の物性に影響する要因のひとつです。また油脂結晶保存中の多形転移は食品の見た目や物性の変化を引き起こします。本講演では、油脂の結晶構造や結晶成長について概説し、乳化剤添加や結晶化履歴等により凝集や結晶多形を制御する方法について紹介したいと思います。



4.参加申し込み

参 加 費

会員種別	参加費（円）			
	1 名	2 名	3 名	1 名増すごと
本会正会員(個人会員)	10,000	20,000	—	+8,000
本会法人会員（一括申込に限り）	12,000		28,000	
会員以外の方	20,000		—	
学 生	3,000		—	

・本会法人会員の方は、一括申込いただくと 2 名以降は 8,000 円/人で受講いただけます

・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、オレオサイエンスのホット話題を扱った総説、油脂や界面の基礎講座、当学会のイベント情報などをご覧になれます。(正会員会費 10,000 円、入会費 無料)

募集人員 200 名（定員になり次第締め切ります）

申込締切 11 月 27 日(月)

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

カード決済（PayPal）をご希望の方はその旨を申込書にご記入ください。

申込書

FAX:03-3271-7464

会員番号（個人会員のみ）

油脂実践講座 2023		
ふりがな 氏名		
所属機関名		
連絡先	〒 Tel : FAX: Email:	
参加費	本会正会員 10,000 円 本会法人会員（参加 名） 円 会員外 20,000 円 学生 3,000 円	振込予定日 : 通信欄 :