



「新基礎講座 油脂」

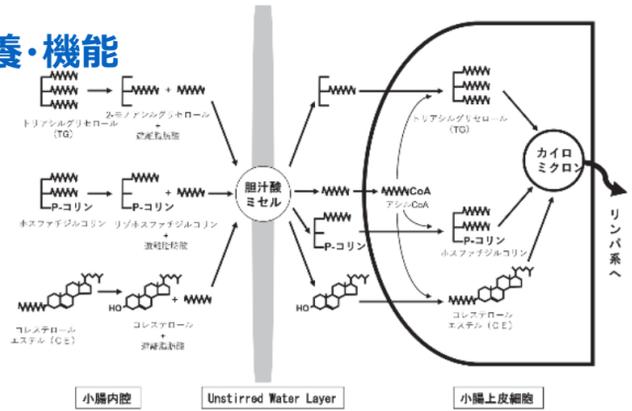
＜油脂1回＞ 油脂

Click 山本 幸弘 (県立広島大学)

略記表記1	略記表記2	慣用名	IUPAC系統名
C 4 : 0		酪酸	ブタン酸
C 6 : 0		カプロン酸	ヘキサ酸
C 8 : 0		カプリル酸	オクタン酸
C 10 : 0		カプリン酸	デカン酸
C 12 : 0		ラウリン酸	ドデカン酸
C 14 : 0	M	ミリスチン酸	テトラデカン酸
C 16 : 0	P	パルミチン酸	ヘキサデカン酸
C 16 : 1 n-7	Po	パルミトレイン酸	9-ヘキサデセン酸
C 18 : 0	St	ステアリン酸	オクタデカン酸
C 18 : 1 n-9	O	オレイン酸	9-オクタデセン酸
C 18 : 2 n-6	L	リノール酸	9, 12-オクタデカジエン酸
C 18 : 3 n-3	ALA	α-リノレン酸	9, 12, 15-オクタデカトリエン酸
C 18 : 3 n-6	GLA	γ-リノレン酸	6, 9, 12-オクタデカトリエン酸
C 20 : 4 n-6	AA	アラキドン酸	5, 8, 11, 14-エイコサテトラエン酸
C 20 : 5 n-3	EPA	エイコサペンタエン酸	5, 8, 11, 14, 17-エイコサペンタエン酸
C 22 : 6 n-3	DHA	ドコサヘキサエン酸	4, 7, 10, 13, 16, 19-ドコサヘキサエン酸

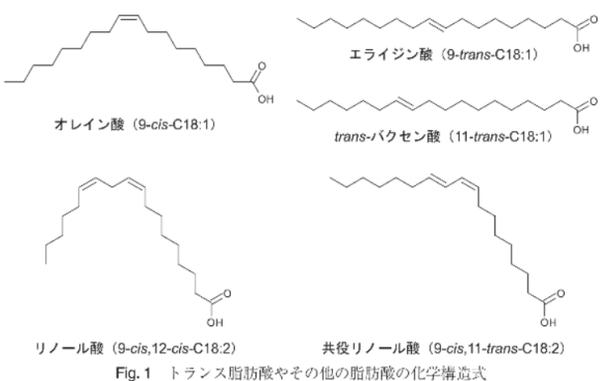
＜油脂2回＞ 脂質の吸収・代謝と栄養・機能

Click 永尾 晃治 (佐賀大学)



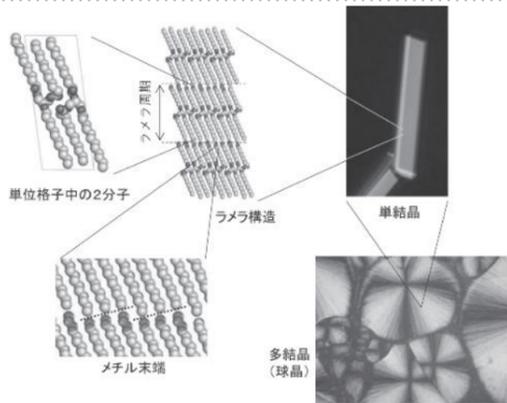
＜油脂3回＞ 脂質の構造と健康

Click 吉永 和明 (福島大学)



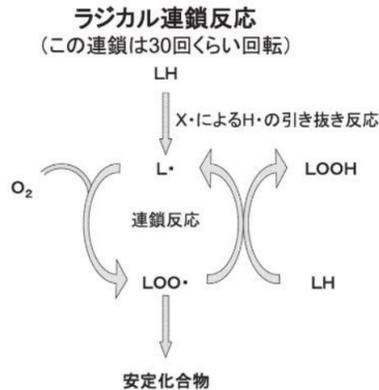
＜油脂4回＞ 脂質の物理的性質

Click 本同 宏成 (静岡県立大学)



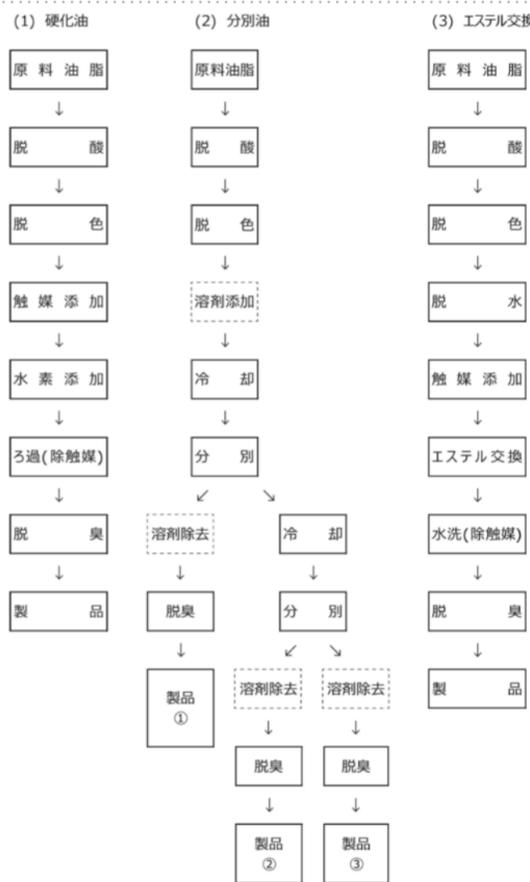
＜油脂5回＞ 脂質の化学的性質 - 脂質の劣化 -

Click 後藤 直宏 (東京海洋大学)



＜油脂6回＞ 油脂加工技術

Click 山下 敦史 (株)ADEKA



＜油脂7回＞ 微生物油脂

Click 秋 庸裕 (広島大学)

微生物の分類	微生物の名称	主な生産油脂	主な特徴
微細藻類	<i>Chlorella vulgaris</i>	多価不飽和脂肪酸	独立・混合栄養型 低増殖性 高油脂含量
	<i>Cryptocodinium cohnii</i>		
	<i>Nannochloropsis oceanica</i>		
	<i>Euglena gracilis</i>	植物代替油脂	
	<i>Fistulifera solaris</i>	カロテノイド	
	<i>Phaeodactylum tricorutum</i>		
	<i>Dunaliella salina</i>		
<i>Haematococcus pluvialis</i>			
	<i>Botryococcus braunii</i>	炭化水素	
真菌類 (カビ)	<i>Mortierella alpina</i>	多価不飽和脂肪酸	従属栄養型 高増殖性 高油脂含量
	<i>Mucor circinelloides</i>		
真菌類 (酵母)	<i>Yarrowia lipolytica</i>	植物代替油脂	
	<i>Cryptococcus</i> sp.		
クロミスタ	<i>Aurantiochytrium limacinum</i>	多価不飽和脂肪酸	
細菌	<i>Rhodococcus opacus</i>	脂肪酸族, 芳香族	従属栄養型 高増殖性 低油脂含量
	<i>Escherichia coli</i>		
	<i>Acinetobacter baumannii</i>		