

# 第23回 日本油化学会フレッシュマンセミナー — 油脂と脂質 —

好評を頂いている教本「油脂・脂質の基礎と応用」のエッセンスを、ベテラン講師が  
1講演1時間のビデオ10本にまとめ、繰り返し自由に2週間視聴頂けます

主催 公益社団法人 日本油化学会  
会期 2022年10月3日(月)～16日(日)  
方式 対面：油脂工業会館9階会議室(東京都中央区日本橋3-13-11) / オンライン(オンデマンド動画配信とライブ質疑応答)

・10月3日 ・ ・ 質問の多いテーマ3つについて講演を対面※とZoomで開講します

質問の多い3つの講演を対面で開講しこの様子をZoomで同時配信します。基礎を扱う講演1,4と、油脂製品の加工に関する講演10を油脂工業会館で開催して、直接講師に質問する機会を提供します。来館できない方はZoomで参加ください。質問も受け付けます。そして本講演は録画を会期中に配信して全国の皆様にお届けします。この3講演は、10月3日(月)13:00～17:20に講演時間60分、質問時間20分で開講いたします。

・10月7日,14日 ・ ・ 講演視聴後のご質問をZoomでお答えします

上記3講演に加えて、残り7講演は説明音声つき講演ビデオを好きな時間に繰り返しオンデマンドで視聴頂けます。視聴後の質問を2回に分けてZoomでお受けします。10月7日(金)13:20～16:20に講演1～5のQ&Aを、10月14日(金)13:20～16:20に講演6～10のQ&Aを行い、皆さんの疑問を解消します。なお質問は開期中にチャットでも可能です。お気軽にお寄せください。講演ビデオの視聴は10月3～16日の14日間可能です。

※ 感染予防の観点から対面講義の受入定員は30名(先着順)となります。希望者は参加申込書の受講方法で「対面受講」を選択してください。

## プログラム

1. <対面とZoom> 油脂・脂質の種類と存在,分布 福島大学 吉永 和明氏 60分  
食品、化粧品、医薬品などの重要な構成成分である油脂や、生体の構成成分である脂質について、基礎的情報を解説します。
2. 油脂・脂質の代謝 尚絅学院大学 木村 ふみ子氏 60分  
我々のエネルギー産生や生命維持に欠かせない三大栄養素の脂質について、特に脂肪酸の生合成と酸化を中心に解説します。
3. 油脂・脂質の栄養と生理機能 神奈川工科大学 清瀬 千佳子氏 60分  
脂質である脂溶性ビタミン類の特徴や機能を解説するとともに、食事摂取基準についても解説します。

4. <対面と Zoom> 油脂・脂質の酸化と酸化防止 東京海洋大学 後藤 直宏 氏 60 分  
 油脂・脂質の酸化と酸化防止について、反応機構と生成物の違い、反応場と酸化安定性の違い、抗酸化剤の抗酸化機構などを中心に解説します。
5. 油脂・脂質の試験分析法 (一財) 日本食品分析センター 村山 真一 氏 60 分  
 油脂・脂質の化学的性状の分析法として、基礎分析、脂質のクラスと分子種分析、脂質の酸化度分析、および物性分析を取り上げ解説します。
6. 油脂と酵素と微生物 大阪産業技術研究所 永尾 寿浩 氏 60 分  
 リパーゼの油脂への作用、構造と機能、産業用酵素の油脂加工についてやさしく解説します。また、微生物の脂質変換とその作用についても解説します。
7. 油脂工業原料 植田製油(株) 熊西 敦則 氏 60 分  
 動物、植物の区別なく生物に広く存在するトリアシルグリセリン構造を持つ油脂の中で、産業利用されている油脂の需給状況と性質について解説します。
8. 油脂原料と油脂製造技術 昭和産業(株) 岩井 洸 氏 60 分  
 日本で消費される油脂は、多品種でそれぞれ風味や成分が異なった特徴を持っています。その一般的な製造方法について、植物油脂を中心に解説します。
9. 油脂加工技術 (株) ADEKA 山下 敦史 氏 60 分  
 限られた天然資源である動・植物油脂を、無駄なく食品や工業製品に利用していく為の油脂加工技術について、水素添加、エステル交換、分別を中心に解説します。
10. <対面と Zoom> 油脂の物性と油脂加工製品 ミヨシ油脂(株) 佐々木 玲 氏 60 分  
 おいしさと栄養を併せ持つ油脂の結晶について解説し、その特性を利用したマーガリンやショートニング等について解説します。

参加費 テキスト代とその送料を含みます。

会員種別	参加費 (単位:円)			
	1名	2名	3名	1名増毎
本会正会員(個人会員)	25,000	—	—	—
本会法人会員(一括申込に限り)	25,000	40,000	55,000	+15,000
会員以外の方	43,000	—	—	—
学 生	3,500	—	—	—

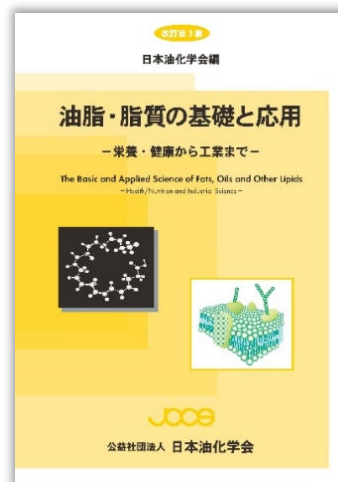
#### ★ 会員の参加費割引

- ・申込時に本会に入会されますと、セミナー参加費を会員価格とします。  
 正会員の会費 10,000 円(入会費なし)を納めても 8,000 円お得です。また会員になると、年会で発表することができ、学術誌 J. Oleo Science への掲載料が会員価格となります。また更に、毎月、会員誌「オレオサイエンス」が配布されます。
- ・法人会員の皆様は、一括申し込みされると 2 名目からは 15,000 円/人で受講頂けます。

★テキスト

講師陣が中心となりまとめた日本油化学会編「油脂・脂質の基礎と応用-栄養・健康から工業まで」改訂第3版 を使用します。

2019年3月発刊 A4版 本文277ページ



募集人員 200名 (定員になり次第締め切ります)

申 込 9月23日(金)までに添付の参加申込書に必要事項を記載の上、下記宛にお送りください

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

支払方法

1) カード決済(PayPal)

ご希望の方はその旨参加申込書にご記入ください。Visa, Mastercard, JCB, American Express, ディスカバー, 銀聯(UnionPay)がご利用いただけます。メールにてカード決済のURLをお送りします。

2) 銀行振り込み

参加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: 三菱UFJ銀行 八重洲通支店・普通 1057794 公益社団法人日本油化学会 (シ)ニホンカガクカイ

受付 No.

第23回フレッシュマンセミナー「油脂と脂質」参加申込書		
氏名	ふりがな ( )	会員No.(個人会員ののみ)
勤務先		
連絡先	・テキスト送付先住所 〒 Tel: Fax: ・E-mail(受講アカウントの作成に使用します):	
10月3日(月) 講義について	希望の受講方法を○で囲んでください。対面受講は先着30名で締め切ります。 対面受講 ・ Zoom 受講	
参加費 (○印)	本会正会員(個人会員) 25,000円 本会法人会員(参加名)( )円 会員以外の方 43,000円 学 生 3,500円	・支払い方法 銀行振り込み・PayPal(カード決済) ・送金予定日: ・その他事項: