第 62 回関西油化学講習会(油技術講座)のご案内

主題 :*機能性脂質の最前線*

本講習会では、学界や業界で第一人者としてご活躍の講師の方々に当該テーマについて平易に解説していただきます。様々な分野から多数のご参加をお待ちいたしております。奮ってお申し込み下さい。

主 催　(公社)日本油化学会関西支部
協 賛　(公社)日本生物工学会　脂質駆動学術産業創生研究部会
日 時　**2022 年 1 月 21 日(金)13 時～17 時 30 分**
開催方法　WEB 配信(Zoom によるオンラインライブ配信)
参加費　(PDF によるテキスト代を含みます。)

本会正会員、もしくは本会法人会員・協賛団体会員の会社の勤務者	13,000 円
本会法人会員会社に勤務している正会員	10,000 円
正会員、もしくは協賛団体会員の大学・官公庁の勤務者	8,000 円
学生会員	3,000 円
会員外	20,000 円

申込先　**〒535-8585　大阪市旭区大宮 5-16-1　大阪工業大学工学部応用化学科　超分子研究室内**
(公社)日本油化学会関西支部　事務局　村岡　雅弘
Tel&Fax: 06-6954-4273(ダイヤルイン)、携帯: 080-1405-0192、E-mail:masahiro.muraoka@oit.ac.jp

申込方法　氏名、会員番号(正会員・学生会員の場合)、勤務先、連絡先所在地、電話番号、メールアドレスを明記の上、村岡までメール(masahiro.muraoka@oit.ac.jp)でお申し込み下さい。第 62 回関西油化学講習会のホームページ(https://forms.gle/W2fs4Xs6uAEzYabE9)からのお申込みも受付けています。参加費は締切日までに銀行振込で前納して下さい。なお、納入された参加費は返金いたしかねますので、予めご了承下さい。

銀行振込先:池田泉州銀行大宮町支店・普通預金口座 78953
公益社団法人日本油化学会関西支部事務局

＊参加者には、講習会の直前に事務局より招待メールを送付させて頂きます。
＊ZOOM への入室は 12:45 から開始予定。

申込締切　2022 年 1 月 14 日(金)[定員 80 名:先着順]

プログラム:

開会の辞　日本油化学会関西支部　幹事　永尾　寿浩　氏　(13:00～13:05)

1.「食事由来脂質の腸内細菌による代謝と代謝物の生理機能について」

京都大学大学院農学研究科　岸野　重信　氏　(13:05～14:05)

食事由来の脂質は、宿主の栄養素となるだけでなく、宿主の代謝により、生理機能を有する脂質メディエーターなどへ変換されることが知られている。演者は、吸収されなかった脂肪酸が、腸内細菌にどのように代謝されるかに興味を持ち、腸内細菌の不飽和脂肪酸代謝について評価してきた。本講演では、食事由来脂質中に高い割合を占めるリノール酸に焦点を置き、腸内細菌による代謝と、得られた代謝物の生理機能について紹介する。

2.「脂質栄養学の動向～脂肪酸栄養を中心に～」

関西大学化学生命工学部生命・生物工学科　福永　健治　氏　(14:05～15:05)

脂質は、エネルギーの貯蔵物質として、肥満の元凶のように扱われるようになり久しい。半世紀前には脂肪を構成する脂肪酸の相違によって生活習慣病の発症に影響があることが明らかにされ、とくに水産物に含まれるイコサペンタエン酸(EPA)やドコサヘキサエン酸(DHA)などの n-3 高度度不飽和脂肪酸が注目されるようになった。本講演会では、EPA、DHA を中心に時代の変遷とともに注目された機能、現在注目されつつある新知見について紹介する。

休憩 (15:05～15:15)

3.「不二技術を用いた DHA・EPA 油素材の開発とヒト臨床試験の実施」

不二製油グループ本社(株) 未来創造研究所 市瀬 嵩志 氏 (15:15～16:00)

認知症予防に最も有望な食品素材の 1 つとしてドコサヘキサエン酸(DHA)が注目されています。しかし、酸化安定性が低いためソフトカプセル等の摂取形態に限られていました。そこで不二製油グループでは、一般食品に広く使用可能な高い酸化安定性を付与した DHA・EPA 油素材を開発し、これを用いたヒト臨床試験を実施しました。本講演会では主に DHA・EPA 油素材を使用した DHA 強化乳飲料を用いたヒト臨床試験について紹介させていただきます。

4.「MCT(中鎖脂肪酸)の一般市場への広がり～肥満予防、持久運動への応用～」

日清オイリオグループ(株) 中央研究所 渡邉 愼二 氏 (16:00～16:45)

MCT は医療領域をはじめ、現在では健常者も含めて人の生涯に渡りその利用価値が拡大しつつある。例えば、肥満予防を訴求した調理用油脂(特保)が開発され、最近では、掛けて食する食用油(機能性表示)としても販売されている。さらに、持久運動への応用も検討されている。MCT の効率的なエネルギー源と、脂肪燃焼促進作用の特徴を交えて、これら機能を解説する。

5.「アーモンドの栄養とオイル中の機能性成分」

江崎グリコ(株) 応用研究室 宅見 央子 氏 (16:45～17:30)

アーモンドは味や食感に魅力があり、栄養価も優れている。この度、ナッツオイル中に糖代謝改善作用や抗炎症作用が報告されている脂肪酸ヒドロキシ化脂肪酸(fatty acid esters of hydroxy fatty acid)が一般的なオイルに比べて多く含まれていることが明らかになった。本講演では、アーモンドと弊社の出会い、アーモンドの栄養、オイル中の機能性脂質について紹介する。