

第 20 回 日本油化学会フレッシュマンセミナー

— 油脂と脂質 —

主催 公益社団法人 日本油化学会
会期 2019年5月27日(月)～5月28日(火)
会場 東京海洋大学 品川キャンパス 楽水会館(港区港南 4-5-7)
[アクセス] JR線・京浜急行線 品川駅港南口(東口)から徒歩約 10分。
東京モノレール天王洲アイル駅から「ふれあい橋」を渡り正門まで約 15分。
りんかい線天王洲アイル駅から「ふれあい橋」を渡り正門まで約 20分。

講演プログラム

第 1 日 5 月 27 日(月)

1. 油脂・脂質の種類と存在、分布 福島大学 吉永 和明 氏 10:00-11:00
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・脂質の酸化と酸化防止 東京海洋大学 後藤 直宏 氏 11:10-12:10
油脂・脂質の酸化と酸化防止について、反応機構と生成の違い、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。
- 質問タイム 12:10-12:30 (昼食・休憩 12:30-13:30)
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 13:30-14:30
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共に、食事摂取基準についても解説します。
 4. 油脂・脂質の代謝 尚綱学院大学 木村 ふみ子 氏 14:40-15:40
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。

質問タイム 15:40-16:00

第 2 日 5 月 28 日(火)

5. 油脂原料と油脂製造技術 昭和産業(株) 山田 真也 氏 10:00～11:00
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ちます。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。
 6. 油脂・脂質の試験分析法 (財)日本食品分析センター 藤岡 尚子 氏 11:10～12:10
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。
- 質問タイム 12:10-12:30 (昼食・休憩 12:30-13:30)
7. 油脂加工技術 (株)ADEKA 山下 敦史 氏 13:30～14:30
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。
 8. 油脂の物性と油脂加工製品 ミヨシ油脂(株) 御器谷 友美 氏 14:40～15:40
おいしさと栄養を併せ持ち多くの食品に利用されている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。

質問タイム 15:40-16:00

参加費：テキスト代込み

会員・会員外の属性	1名	2名	3名	1名増すごと
本会正会員(個人会員)	24,000円	—	—	—
本会法人会員(一括申込に限り)	24,000円	38,000円	52,000円	+14,000円
会員以外の方	42,000円	—	—	—
学 生	6,000円	—	—	—

<会員以外の皆様へ ご入会のお勧め>

年間 10,000 円の正会員費で、本会主催のセミナーや年会の参加費が会員割引となり、月 1 回発刊の会誌「オレオサイエンス」が送付されます。本セミナー参加申込時に同時入会されますと、今回から適用となります。

定員：80名 定員になり次第締め切ります。

締切：5月10日(金)

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：申込書に必要事項をご記入の上、Fax または E-mail でご送信いただき、参加費をご送金ください。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 (シヤ)ニホンユカガクカイ

受付 No.

第 20 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.
勤務先		
連絡先	〒 Tel: Fax: E-mail:	
参加費 (〇印)	本会正会員 24,000円 本会法人会員(参加名)()円 会員以外の方 42,000円 学 生 6,000円	送金予定日: 送金額: その他事項: