

〈対面基礎講座〉日本油化学会フレッシュマンセミナー OSAKA (2025)

主 題：油 脂 と 脂 質

フレッシュマンセミナーOSAKA は、若手研究員だけでなく新たに油脂と脂質を学ぶ方に最適な基礎講座です。テキストの内容だけでなく最新データを取り入れながら講義を行います。また、1日目終了後、交流会を企画しており、他の受講者との交流や一部講師への質問などができますので、多数のご参加をお待ちいたしております。

主 催 公益社団法人 日本油化学会 関西支部

共 催 一般財団法人 油脂工業会館

日 時 令和7年10月29日（水）～30日（木）

会 場 大阪産業技術研究所 森之宮センター（旧大阪市立工業研究所）

〒536-8553 大阪市城東区森之宮1-6-50

〔交通〕JR 環状線または地下鉄森ノ宮駅より東へ350m、赤十字血液センター交差点を北へ、森之宮小学校北隣り

参 加 費（テキスト代含む）

会 員 種 別	参加費／円（税込価額、税率10%）			
	1 名	2 名	3 名	1 名増える毎
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	左記+15,000
★ 会 員 以 外 の 方	43,000	—	—	—
学 生 ・ 永 年 会 員	3,500			

※ 適格請求書発行事業者の登録番号 T5010005016408

交 流 会 令和7年10月29日（水）17:00～19:00

「鉄板グリルパブ BOSKE（ボスケ）」森ノ宮駅前

参加費：3,000 円（学生1,000 円）

参加を希望される方は講習会申込時にお申込みください。参加費は当日現金で徴収させていただきます。参加費を支払われた皆様には、所属機関で仕入税額控除が可能な「預り金精算書」を発行いたします。

★ 会員の割引特典

1) 本会正会員

申し込み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40,000円が会員価格20,000円となります。また更に毎月、本分野の総説・技術特集、基礎講座や学会イベントの会告と開催報告などを掲載した会員誌「オレオサイエンス」が配布されます。

2) 法人会員

社内で取りまとめて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。

3) 学 生

若手研究者育成の観点から学生の受講者を優遇します。会員資格の有無にかかわらず

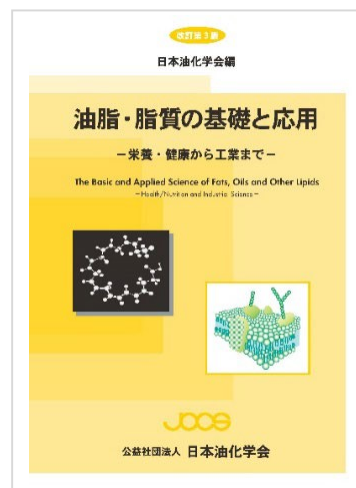
キスト付きで参加費 3,500 円で受講可とします。

◆テキスト 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 本文 277 ページ。

申込問合せ 〒536-8553 大阪市城東区森之宮 1-6-5 0
大阪産業技術研究所 森之宮センター
(公社)日本油化学会関西支部
フレッシュマンセミナー担当
小野 [daiskono@orist.jp]



申込方法 フレッシュマンセミナーOSAKA2025 の Google フォーム

(<https://forms.gle/7F31To7j8yZSjwgh9>) から申込みください。Google フォームにアクセスできない場合は、申込内容[氏名、会員番号(正会員の場合)、勤務先、連絡先所在地、電話番号、メールアドレス]を小野 (daiskono@orist.jp) までメールでお送りください。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
(公社)日本油化学会関西支部事務局

定 員 70 名(先着順)

申込締切 令和 7 年 10 月 17 日(金)

演 題 と 講 師

第 1 日 29 日(水)

1. 油脂・脂質とは何か

10:00~11:00

広島大学大学院 秋 庸裕 氏

油脂・脂質・微量成分とは何か、定義、命名法、化学構造的特徴、物理化学的特徴、生命現象における脂質の役割、人間社会への応用など、油脂と脂質についてトピックスも織り交ぜながら易しく解説する(テキスト第1, 2, 3章)。

2. 脂質の代謝

11:10~12:10

京都大学大学院 岸野 重信 氏

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(テキスト第4章)。

(昼食・休憩 12:10~13:00)

3. 油脂と酵素と微生物

13:00~14:00

(地独)大阪産業技術研究所 永尾 寿浩 氏

リパーゼは油脂に作用する酵素である。本講演では、リパーゼの作用性、構造と機能、および産業用酵素を利用した油脂の高度加工についてやさしく解説する。また、微生物による脂質の変換とその利用についても簡単に解説する(テキスト第8, 12章)。

4. 油脂の酸化と抗酸化

14:10～15:10

九州大学大学院 山田 健一 氏

脂質はきわめて酸化されやすい食品成分であり、その抑制は重要な課題である。バルク系、エマルション系、粉末化系における脂質酸化の速度論的な取り扱いとその抑制について、モデルを含めて平易に解説する（テキスト第6章）。

5. 油脂成分の試験法・分析法

15:20～16:20

日油株式会社 杉本 沙哉佳 氏

精度の高い分析結果を得るには分析操作を漫然となぞるのではなく、エネルギーの使いどころがある。そこで、食用油脂で汎用される分析項目について、分析操作の「押さえどころ」と分析結果から「何がよみとれるか」を解説する（テキスト第7章）。

第2日 30日(木)

6. 油脂・脂質の栄養と健康

10:00～11:00

大阪公立大学 出口 美輪子 氏

食事として摂取した油脂は、身体の中をどのように運ばれどのように役立つか。人々の健康維持、或いは肥満抑制を目的とする油脂食品の開発にはどのような方法があるかを考える（テキスト第5章）。

7. 油脂工業原料

11:10～12:10

植田製油株式会社 熊西 敦則 氏

油脂はトリアシルグリセリンの構造をもち、動物、植物を問わずほとんど全ての生物体に存在する。その中で、産業界で利用されている油脂について、原料と油脂の需給状況ならびに油脂の性質について考察する（テキスト第10章）。

（昼食・休憩 12:10～13:00）

8. 植物油脂製造技術

13:00～14:00

日清オイリオグループ株式会社 山内 良枝 氏

油脂の製造技術には、大きく分けて油脂搾油技術と油脂精製技術がある。これらの技術に関して、実際にどのようなことが行なわれ、油脂はどのように変化するかを昔の油脂製造方法を含めて解説する（テキスト第11章）。

9. 油脂の物性と加工技術

14:10～15:10

元 新日本理化株式会社 藤谷 貫剛 氏

油脂加工技術が油脂物性に対してどのような特徴や特性を与えるか、水素添加技術、エステル交換技術、分別技術、酵素技術、等々を最近の新しい加工技術も含めて考察してみる（テキスト第11, 12章）。

10. 油脂加工製品

15:20～16:20

不二製油株式会社 岩岡 栄治 氏

油脂の加工技術によって食品油脂や工業用油脂などが作られるが、それらの油脂食品について解説します。（テキスト第12, 13章）。