

講師：宮下 和夫

帯広畜産大学産学連携センター 特任教授



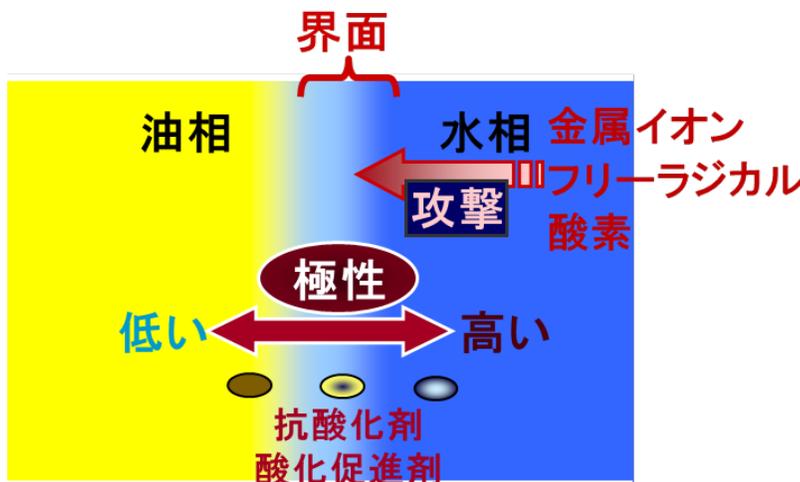
演題：「酸化反応からみた脂質の特性」

脂質酸化を制御する主要因と抗酸化

講演概要：

各脂質の酸化反応については、特にモデル系を用いて多くのことが明らかにされてきた。一方、複数の成分が混在する系での脂質酸化や、二重結合を多数有するオメガ3脂肪酸の効果的な酸化防止法などに関しては不明な点も多い。本講演ではこうした点に焦点をあててみたい。

主要因	抗酸化
<ul style="list-style-type: none"> ■ 脂質の反応性 ■ 物理的・空間的要因 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 抗酸化剤やキレート剤添加、酵素失活など ■ 界面構造などの制御、カプセル化など



■ 酸化反応から見た脂質の特性：平面的な反応性からのみでは理解できない

■ 脂質の極性、官能基など：界面などにおける抗酸化・酸化促進剤等との親和性に影響

宮下和夫先生の紹介



聴講される皆様へ 宮下先生からのメッセージ

脂質の有効利用を図る上でその酸化防止は解決すべき重要課題であり、これまでも活発な研究が行われてきました。その結果、フリーラジカルを介した酸化反応の詳細など、化学反応の面からの脂質酸化の特性については良く理解されるようになっております。しかし、実際の食品における脂質の酸化反応はより複雑であり、必ずしも平面的な反応論だけからは解決できない課題も見えてきます。また、二重結合を多数有するオメガ3脂肪酸の効果的な酸化防止法などについても有効な方法はまだ見いだされておられません。本講演ではこうした点に焦点をあててみたいと思います。

- ・**ご略歴** 東北大学大学院農学研究科食糧化学専攻博士課程修了（1985年）
第31代日本油化学会会長の宮下和夫教授（2015-16年）
Kaufmann Award 授賞（2018）
ISF President（2019-現在）
- ・**ご専門分野** 油脂化学、栄養化学、食品化学
- ・**最近の研究・活動** 低・未利用農産資源の有効活用、海藻由来乳酸菌の活用、養殖魚の新規飼料開発
脂溶性成分の新規抽出法開発、不飽和油脂の酸化と抗酸化
- ・**ご趣味等** 自然探索（蝶の観察）、スポーツジム、家庭菜園

・お申し込み方法



4/15（金）17時までに下記Zoom受付サイトから
聴講者登録をお願いします。

<https://us02web.zoom.us/j/82803141463?pwd=aThkdmV5NTV0dmZHMG52YmM3M0FXZz09>

・受講料

無 料

・タイムテーブル

定時総会報告会(会員対象)	15:00~15:02
令和3年度 推戴・表彰式(会員対象)	15:02~15:50
WCOS 2022 最新情報(会員・一般対象)	15:35~15:50
特別講演会(会員・一般対象)	15:50~16:50