

第25回基準油脂分析試験法セミナー

油脂や食品の分析法の基礎を理解し、更なるステップアップを目指す研究者のみなさまにお薦めするセミナーです。製品の品質や機能を支える分析法、開発の現場で使えるトピックスを、各分野の第一線で活躍中の講師の方々にご講演いただきます。講演当日は直接講師の先生にご質問いただける時間も設けます。皆様のご参加を心よりお待ちしております。

主 催 公益社団法人 日本油化学会 規格試験法委員会

日 程 2026年11月24日（火） ※講演の録画は11月25日（水）～12月11日（金）まで視聴できます。

方 式 会場対面講演 ※オンライン（Zoom）での参加も可能です

会 場 油脂工業会館9階会議室（東京都中央区日本橋3-13-11）

プログラム（演題と講師）

開催の挨拶 10:00～10:05

セッションⅠ：脂質の新規評価法

1. 非接触型水晶複素容量センサを用いた油脂、エマルション劣化の予測・制御 10:05～10:55

新潟大学 安部 隆 氏

水晶複素容量センサは被測定対象の複素容量変化を周波数変化として検出可能なセンサであり、誘電率・導電率の変化に敏感なセンサである。この特徴のため、人間の判断で困難な複合的な反応プロセスの評価に適している。本講演では、油脂劣化からエマルション劣化（安定性）の予測に関する研究成果を報告する。油脂温度による劣化、エマルションの長期安定性の数値化は単純に品質管理の向上だけでなく、製品やプロセスの安全性を保証し信頼を高める科学的なデータとなる。本講演では、本センサとAIの組み合わせによるプロセス予測法も扱う予定である。

2. 水晶複素容量センサの油脂分析への利用

～劣化評価、水分計測、エマルションのモニタリング～

10:55～11:45

東北大学 原田 昌彦 氏

水晶複素容量センサは被測定対象の複素容量変化を周波数変化として検出可能なセンサであり、誘電率・導電率の変化に敏感なセンサである。この特徴のため、人間の判断で困難な複合的な反応プロセスの評価に適している。本講演では、油脂劣化からエマルション劣化（安定性）の予測に関する研究成果を報告する。油脂温度による劣化、エマルションの長期安定性の数値化は単純に品質管理の向上だけでなく、製品やプロセスの安全性を保証し信頼を高める科学的なデータとなる。本講演では、本センサとAIの組み合わせによるプロセス予測法も扱う予定である。

● 講師の先生を囲む会Ⅰ（個別質問など）

11:45～11:55

セッションⅡ：油脂劣化評価の基礎と応用

3. 酸価測定に使用するpH指示薬の評価

12:40～13:20

公益財団法人日本食品油脂検査協会 河津 裕美 氏

「酸価」は油脂中の遊離脂肪酸を中和滴定して求める方法であり、適切な指示薬の選定が重要である。こめ油などのフェルラ酸エステルを含む植物油について、指示薬として一般的なフェノールフタレインを用いた場合、酸価が過大評価される事ため、アルカリブルー6BやBTBの使用が推奨されている。本講演では、各指示薬を用いた際の分析値の比較及び評価の結果と併せて、それらの色の変化を紹介する。

4. 過酸化物質測定法の解説：油脂の抽出から終点見極めまで 13:20～14:00

一般財団法人 日本食品分析センター 伊藤 智子氏

過酸化物質は、油脂の劣化指標として広く用いられていますが、測定条件や終点の判定に苦慮するケースも少なくありません。本講演では、油脂抽出から測定条件の選択、終点見極めなど、直面しがちな課題とその対策について解説します。

5. トリアシルグリセロールヒドロペルオキシドの異性体分析 14:00～14:50

東北大学 加藤 俊治 氏

脂質が酸化するとき、酸化一次生成物としてヒドロペルオキシドを生成する。このヒドロペルオキシ基の位置は酸化原因や、その後どのような分解経路に進むかを推定するうえで非常に重要な因子となる。本講演では、ヒドロペルオキシ基位置異性体の分析法や分解経路について紹介する。

● 講師の先生を囲む会Ⅱ（個別質問など） 14:50～15:00

セッションⅢ：油脂の構造と特性

6. オメガ3脂肪酸などを対象とした迅速精密合成法の開発 15:05～15:55

東京科学大学 齋藤 雄太郎 氏

本講演では、オメガ3 脂肪酸に代表される多価不飽和脂肪酸の構造を精密に規定し、効率的に化学合成する手法として、ペプチドや核酸の合成に汎用される固相合成法の応用について紹介する。

7. 質量分析イメージングを用いた脂質分析への応用 15:55～16:45

東京海洋大学 田中 誠也 氏

従来の質量分析イメージングにイオンモビリティ分離（Cyclic IMSやtimsTOF）が融合することで、分析精度が大きく進化している。本講演ではこれらの最新の脂質・油脂の測定事例を紹介し、変わりつつあるイメージング技術の現状と今後の可能性を紹介する。

8. 油脂の品質評価に用いられる物理的・化学的特数の測定 16:45～17:35

公益財団法人日本食品油脂検査協会 板橋 豊 氏

油脂の性状は、原料植物の生育環境、採油後の精製工程、保存状態などのさまざまな要因によって変動します。そのため、油脂の物理的・化学的性状を正しく把握することは、学術的な観点だけでなく、食品、化成品、洗剤・香粧品などへの利用においても重要です。油脂の性状を評価するための検査項目にはさまざまなものがありますが、本セミナーでは、食用油脂の規格試験、品質管理、製品開発などの現場で広く測定されている物理的・化学的特数（融点、粘度、ヨウ素価、酸価など）を取り上げ、その測定の基礎について解説します。

● 講師の先生を囲む会Ⅲ（個別質問など） 17:35～17:45

● 懇親会 18:00～20:00

会場：うすけぼー（油脂工業会館 地下 1 階） 会費：5,000円

参加費：

会員種別	参加費（単位：円） 法人会員の参加費割引は一括申し込みの場合に限る			
	1名	2名	3名	1名増毎
本会正会員（個人会員）	20,000	—	—	—
本会法人会員	24,000	36,000	48,000	+12,000
会員以外の方※	35,000	—	—	—
学生	8,000	—	—	—

※会員以外の方は申込時に本会にご入会されますと、会員参加となり、更に毎月、会員誌

『オレオサイエンス』が送付されます。（正会員会費10,000円、入会費無料）

懇親会：会場：うすけぼー（油脂工業会館 地下1階）、会費：5,000円 費用の一部を当会で負担し、残りの費用を参加費として当日取りまとめます。セミナー申込時に申請ください。参加費を支払われた皆様には、仕入税額控除が可能な預り金精算書を発行いたします。

申込締切：11月6日（金） 定員になり次第締め切ります

申込方法：Fax又はE-mailにて下記申込書に記入の上、下記宛に申込み、参加費をお振込下さい。振込手数料はご負担願います。

申込先：公益社団法人 日本油化学会（〒103-0027 東京都中央区日本橋3-13-11 油脂工業会館内） TEL：03-3271-7463 FAX：03-3271-7464 E-mail：c-abe@jocs-office.or.jp

振込先：三菱UFJ銀行 八重洲通支店 普通預金1057794 公益社団法人日本油化学会

カード決済をご希望の方は通信欄にその旨お知らせください。メールにて決済方法をご連絡いたします。なお銀行振り込みの場合もカード決済の場合も振込手数料のご負担をお願いいたします。

FAX：03-3271-7464

		受付番号
第25回基準油脂分析試験法セミナー 申込書		
ふりがな 氏 名		
勤務先		
連絡先	〒 Tel : Fax : E-mail :	
参加費 (○印)	本 会 正 会 員 20,000円 本 会 法 人 会 員 (参加 名) () 円 会 員 外 35,000円 学 生 8,000円	振込予定日： 通信欄：
参加方法 (○印)	会場参加 (名) オンライン参加 (名)	
懇親会 (○印)	懇親会参加 (名) ※会費5,000円は会場でのお支払いになります	

※複数名参加の場合は、氏名とメールアドレスを記載、あるいはc-abe@jocs-office.or.jp宛に御連絡願います。