ジャンル：食品		形式：対面（会場での受講）+オンライン
アーカイブ配信：あり	テキスト：対面⇒会場配布／オンライン⇒配信	講座 ID：　220217 10

油脂は身近にあるが、奥が深い食材です。これまで油脂について学ぼうと考えて挫折してしまった経験はないでしょうか。長年にわたり油脂業界に在籍していた中谷技術士が『油脂を学び、もっとフレキシブルに、効果的に使用したい』という要望に応えます。油脂に関心のある食品系技術者が、食用油脂を学ぶ上での【はじめの一歩】として最適な講座となっています。

食用油脂の基礎【基本特性・製造技術・劣化・油脂製品各論】

講師：中谷技術士事務所 代表 中谷 明浩 氏

経歴：1993 年から㈱J-オイルミルズにて生産技術、研究開発、商品開発、知的財産部門を経験。
知的財産部門では、発明の発掘と権利化、ノウハウ保護、特許情報分析、ライセンス・契約、係争対応に携わる。※同社在職 25 年
2018 年 9 月～　中谷技術士事務所を開業し、食品技術・特許情報コンサルタントとして活動中。

【日　程】2022 年 2 月 17 日（木）　13:00～17:00（質疑・休憩含む）
【会　場】都内中心部 or オンライン受講　※申込時に【会場受講 or オンライン受講】をご指定ください。
【受講料】33,000 円（税込）　※講座終了後，個別質疑・名刺交換の場を設けます／アーカイブ配信あり

1.食用油脂の基本

1.1 油脂と脂質　1.2 食用油脂の分類　1.3 食品における役割
1.4 化学・物理的管理指標　1.5 各種油種の特性と用途
1.6 油脂に含まれる微量成分　1.7 食用油脂に関する最近の動向

2.植物油脂製造技術

2.1 標準的な製造フロー　2.2 原料調製と油脂抽出　2.3 精製の目的
2.4 脱ガム・脱酸　2.5 脱色・脱ロウ・脱臭

3.油脂劣化の基本

3.1 自動酸化　3.2 熱酸化と熱劣化　3.3 光酸化
3.4 各種脂肪酸の酸化特性　3.5 各種油脂の劣化特性と違い
3.6 劣化の促進因子　3.7 酸化・劣化油脂の毒性　3.8 油脂の劣化と衛生規範・基準

4.油脂製品の基礎知識

4.1 マヨネーズ・ドレッシング　4.2 マーガリン　4.3 ショートニング・ラード
4.4 粉末油脂　4.5 ホイップクリーム　4.6 香味油　4.7 大豆タンパク

５．油脂に関する FAQ/質問に回答

【講師の言葉】

食用油脂は非常に身近な食材であり、食においては、【①熱媒体、離型、食品素材や物性付与などの調理機能、②エネルギー源、必須脂肪酸の供給源や脂溶性ビタミンの吸収機能などの栄養機能、③オリーブ油、ごま油やガーリックオイルなどの調味機能】など、幅広い機能を有し、食品を開発、製造する上で切っても切り離せない大切な食材ともいえます。しかしながら、この身近であるということが返って油脂の機能の重要さを認識する足かせとなっていると感ずることがあります。

油脂を「もっとフレキシブルに、効果的かつスマートに使用したい」と考え、いきなり油脂の応用分野を勉強したものの、よく理解できなかったという経験はないでしょうか？　このようなお悩みを解決すべく、本セミナーを企画しました。効率的に食用油脂を知りたい、学びたいという食品系技術者のご聴講をお待ちしております。食用油脂の基礎とその世界観を自身の経験を踏まえてお伝えいたします。

【受講対象】
・食品研究・開発を担当している技術者
・商品企画を担当しているマーケッター
・食品工場等で製品の品質改善に取り組む技術者

【講座のゴール】
・食品技術者にとって身近な食用油脂の基本と特性を習得する
・油脂の応用分野を学ぶ上で必要な知識を、効率的に習得する
・油脂食品素材を理解し、その特性にあった選択と活用ができる
・油脂の劣化特性を理解し、製品開発や品質改善に活かせる

＜お申込み要項＞

申込用紙 講習会申込:『2022/2/17 食用油脂の基礎【基本特性・製造技術・劣化・油脂製品各論】』

下記に必要事項をご記入の上、FAX にてお申込みください（※は必須です）

FAX:03-6261-7924

会社名※			
所在地※ （受講票等の送付先）	〒		
参加者 1			
氏名※		TEL※	
		FAX	
所属※		役職	
Email※	（リマインドメールなどお送りしますので、なるべくご記入ください）		
会員登録	□登録する □登録しない （登録料・会費は掛かりません。お得な割引や会員イベント情報等を配信します）		
参加者 2			
氏名※		TEL※	
		FAX	
所属※		役職	
Email※	（リマインドメールなどお送りしますので、なるべくご記入ください）		
会員登録	□登録する □登録しない （登録料・会費は掛かりません。お得な割引や会員イベント情報等を配信します）		
備考	※受講形式【会場受講】OR【オンライン受講】を記入ください。		

お申込について

① 以下のいずれかの方法でお申込みください

A	FAX 03-6261-7924	本用紙の申込欄に必要事項をご記入の上，送信ください
B	E-mail entry@tech-d.jp	【社名】,【所属部署名】,【受講者氏名】,【所在地】,【電話番号】,【FAX 番号】,【E-mail アドレス】をご記入の上，送信ください
C	HP https://www.tech-d.jp/	【申込フォーム】をクリックし，必要事項をご記入ください

② お申込受付後，受付完了のご連絡（メールまたはお電話）を致します

③ 受講票・請求書をお送り致します

＜注意＞

① お申込後１週間たっても受付完了の連絡がなかった場合は，お手数ですが，弊社までご連絡ください

② 開催日の７日前以内のキャンセルは，お受け致しかねます．必要に応じ代理の方のご出席をお願い致します

お支払について

＜期日＞

① 受講料は，講習会開催日の**翌月末日**までにお支払いください

※ 経理の都合上，期日までに間に合わない場合は，対応致しますのでご一報ください

＜方法＞

① 銀行振込にて，下記の口座へお振込みください．なお，振込手数料は御社にてご負担願います

※ 講習会当日に現金でのお支払も承りますが，領収書等の準備がありますので，事前のご連絡をお願い致します

振込先銀行	支店	口座番号	名義
三井住友銀行	多摩センター支店(909)	（普）0973522	株式会社テックデザイン

主 催 申込・問合先	名 称	株式会社テックデザイン(http://www.tech-d.jp/)		
	住 所	〒102-0074 東京都千代田区九段南 3-9-14 九段南センタービル 5 階		
	電 話	03-6261-7920	FAX	03-6261-7924
	E-mail	entry@tech-d.jp（申込）/ info@tech-d.jp（問合）		