

03-6206-4966

食用油脂の基礎・劣化メカニズムと劣化防止技術 （セミナー）

[🏠](#) > [セミナー](#) > [食品](#) > 食用油脂の基礎・劣化メカニズムと劣化防止技術（セミナー）

食品

研究・開発

生産技術・品質保証

専門技術・ノウハウ

実務スキル

食用油脂の基礎・
劣化メカニズムと
劣化防止技術（セ
ミナー）

[このセミナーに参加する](#)[セミナー開催スケジュールへ](#)

🕒 開催日時

2023/2/21（火）10:00～
17:00

サイト全体検索

圧倒的なセミナー掲載数！



提携セミナー情報も多数収録

技術セミナー検索 NEXT

技術課題の解決／実務スキル習得に必要な
セミナー情報がこれで見つかる！ [今すぐ検索](#)

製造業向けeラーニング



Tech e-L

>> 講座ラインナップはこちら



製造業の
新入社員教育を
サポート

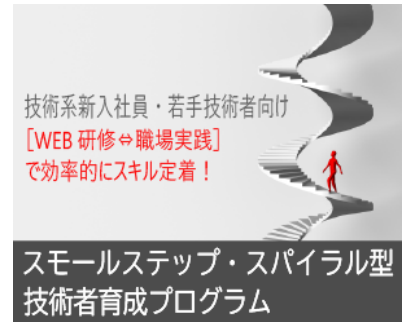
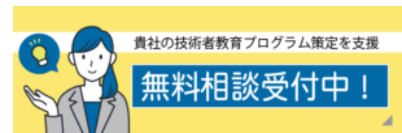
【講師派遣（研修）・eラーニング等】



在宅勤務対応型
WEB出張セミナー



🎤 担当講師	中谷 明浩 講師
📍 開催場所	Zoomミーティングによるオンライン受講または会場での受講 (Zoomが使用不可となっている方は、ご相談ください)
👤 定員	オンライン受講は定員無し
💰 受講費	39,600円（税込）



おいしく安全な食品油脂の使い方・保存の考え方がよくわかる！



食用油脂の基礎・劣化メカニズムと劣化防止技術

📄 資料ダウンロード

講座概要

食用油脂は、食品のおいしさを引き立たせるのに欠かせない調味料であり、加工素材でもあるため、食用油脂または食用油脂を含む食品が非常に多くあります。

しかし、取扱い方法が原因で油脂の劣化による好ましくない風味が発生した場合はどうなるのでしょうか？
せっかくのおいしい食品が台無しになり、消費者クレームへ発展していくと言っても過言ではありません。

また、そのような変化は人体にとって有害な物質を生成することがあるため、食の安心・安全を脅かすことにもなります。

セミナーを探す

🔍 技術分野から探す

🔍 業務内容・職種から

🔍 教育内容から探す

🔍 講師から探す

本セミナーでは、おいしく、安心・安全な食品開発や製造・調理のために必要な食用油脂の基礎知識、劣化の基礎知識、そして劣化防止技術を取り上げます。

食用油脂を主業とする食品会社に 25 年従事し、そしてコンサルタントとして長年「油」と向き合ってきた講師が、さまざまなデータや食品化学の見地から丁寧にわかりやすく解説します。

担当講師

中谷 明浩 講師

セミナープログラム（予定）

1. はじめに

- 1.1 セミナーのプログラム
- 1.2 セミナーの背景
- 1.3 セミナーの目的
- 1.4 用語について

2. 油脂の基礎知識

- 2.1 油脂と脂質
- 2.2 食用油脂の分類
- 2.3 食用油脂の生産量
- 2.4 化学・物理的管理指標
- 2.5 各種油種の特性と用途
- 2.6 油脂に含まれる微量成分
- 2.7 油脂製造方法
- 2.8 食品における役割
- 2.9 食用油脂に関する最近の動向

3. 食用油脂劣化の基礎知識

- 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

e-ラーニングを探す

🔍 技術分野から探す

🔍 業務内容・職種から

🔍 教育内容から探す

🔍 人気講座・定番講座

から探す

注目のセミナー

3.6 劣化の促進因子

3.7 酸化・劣化油脂の毒性

4. 油脂劣化防止技術

4.1 劣化指標と評価

4.2 劣化管理の考え方

4.3 油の劣化と衛生管理

4.4 劣化防止のための適正使用方法と管理

4.5 加熱安定性の高い油脂の活用

4.6 抗酸化剤による劣化防止

4.7 包装材による劣化防止

4.8 脱酸素による劣化防止

4.9 劣化防止のためのレシピ

4.10 劣化臭の抑制

4.11 オメガ3系 (n 3) 脂肪酸含有油脂の劣化抑制

4.12 劣化抑制に関する技術動向

5. 最後に

（標準実施時間6時間+休憩 1 時間）

期待される効果

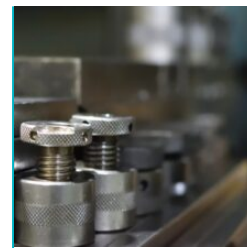
- ・ 食品油脂の知識、活用法、劣化防止の知識と技術
- ・ 食品油脂技術動向

主な受講対象者

- ・ 食品関係業界の研究開発担当者
- ・ 食品関係業界のカスタマーサポート担当者
- ・ 食品関係業界の製造技術者、品質管理担当者

公開セミナーの次回開催予定

- ・ 開催日時： 2023年2月21日（火） 10:00～17:00
- ・ 開催場所：Zoomミーティング（Zoomが使用できない場合はご相談ください）によるオンライン受講
（※ [日本アイアールへのアクセスはこちら](#)）



基礎物理から学び直す、材料力学基礎の習得（セミナー）

🕒 開催日時
2023/5/19（金）
10:00-17:00



【1日でマスター】HAZOP、LOPA、FTA、ETA、FMEA（セミナー）

🕒 開催日時
2023/5/18（木） 10:00～17:00



労働安全コンサルタント筆記試験専門科目（化学安全）受験準備セミナー

🕒 開催日時【4月期】
2023/4/13（木）
10:00～17:00

技術チームの

★ご自宅や職場でのオンライン受講が難しい方は、当社セミナールームで受講して頂くことも可能です。

お申し込みの際に、「ZOOMでの受講を希望」「セミナールームでの受講を希望」のいずれかを記載してください。

- 受講料 : 39,600円/1名（税込）

※開催7日前までに最少開催人数に達しない場合は、実施をキャンセルさせていただくことがあります。

※開催の場合、ZOOM受講の方には開催日の2～3営業日前までに、受講URLをeメールで送付します。

※中谷講師による出張セミナーをご検討の方は、お問い合わせください。

***本講義は通信トラブル等に備えて録画を実施することがあります。**

《受講者特典：講師著書無料プレゼントのお知らせ》

受講者の方には、講師の最新著書『食用油脂の基礎と劣化防止』（幸書房、税込価格3,080円）を無料でプレゼントいたします。

※書籍は受講後にお申し込み時にご記入いただいた住所へ送付いたします。

（書籍送付先の変更をご希望の場合は、お申込フォームのメッセージ欄に送付先住所を記載してください）



お申し込み方法

★下のセミナー参加申込ボタンより、必要事項をご記入の上お申し込みください。



力を引き出すための「共感型リーダーシップ」講座（セミナー）

🕒 開催日時
2023/3/14
(火)
13:30～17:00

アイアール技術者教育研究所

講師紹介

3分でわかる! 技術の超キホン

そうだったのが 技術者用語

機械設計マスターへの道

技術者べからず集

工場運営 A to Z

生産技術の ツボ

技術者のための 法律講座

無料でスキルアップ 機械製図道場 0円!

人気のコラム

このセミナーに参加する

同じテーマ／カテゴリーのセミナーはこちら

セミナーカテゴリー

食品

研究・開発

生産技術・品質保証

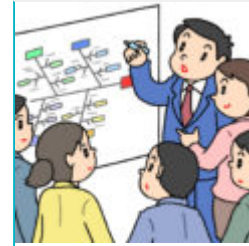
専門技術・ノウハウ

実務スキル

おすすめのセミナー情報

【同じ技術カテゴリーのセミナー】

- 2月24日 代替タンパク質(植物由来肉・培養肉)／フードテック／細胞農業ビジネスの基礎知識及び最新事情'23
- 3月09日 化粧品・食品・医薬品での製剤化に活用できる植物由来原料を用いたオイルゲルの物性制御技術とトラブル解決方法
- 3月10日 腸内フローラ（腸内菌叢）の健康への関わりとそのメカニズム、解析・制御方法
- 3月10日 ヒートシールの基礎と材料設計および品質管理・不具合対策
- 3月14日 食品製造工場における各種異物の混入防止/原因究明/発生時の対処法
- 3月16日 機能性表示食品の届出の進め方と、トラブルへの対処法について
- 3月20日 『食品用器具・容器包装の法規制』《国内外の最新動向と日本企業の対応》
- 3月20日 《医薬品・食品・化粧品における》アレニウス式加速試験におけるプロット作成と予測値の取扱い
- 3月22日 日本と海外における食品接触材・化粧品包装材料の規制



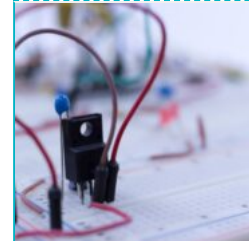
【QCストーリー解説①】
テーマ選定、

現状把握／目標設定までの進め方と検討事例



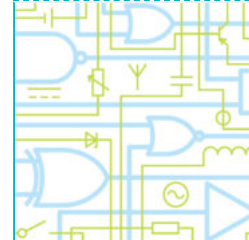
【早わかりポンプ】
ポンプの基本
原理と

分類



【早わかり電気回路】三端子レギュレータの種類と使い方（電

源回路の基礎知識）



【早わかり電子回路】デジタル回路の

「基本論理回路」まずはコレだけ！回路記号・真理値表も整理



3分でわかる技術の超キホン FET（電界

効果トランジスタ）とは？原理・特徴・用途の要点解説

3月28日 食品の官能評価手法および進め方のポイント

もっと見る

他のセミナーを探す

シェアする 14 ツイート 0

製造業関係者向け

展示会・イベント情報

公式Facebookページ

関連するeラーニング

分析化学の基礎知識

では、とくに、日本工業規格（JIS）、日本薬局方は最も厳格で、高い信頼性を実現しています。

各種業界団体の自主規格や学会が定める方法があります。必ずしも強制力を持つものではありませんが、審判によって評価されたものとして、公定法または準公定法の場合もあります。

他にも、顧客や一貫決定する方法、決められた方法、として定められた方法、にあることも可能です。

も、国際的に共通している方法、法選択の基本です。

自主管理取組事例① A印刷会社

業・従業員約200人

業・特徴

の作業環境改善に自主的に取り組み始めたこと、および、きつかけとして、インキおよび廃液削減で取り組んでいた、ることを目標とした。

内容

ン等での印刷のコントロールを、新機導入への置き換え、および、への改善を進めることとした。

業、製品の色、量について、ルシステムとインキの量を、インキ、量を減らした。

技術部1年生

僕は発明くん。

日本アイアール工業の新人社員で、技術部に配属された。まだまだ分からないことばかりの毎日だけど、一歩ずつ頑張っている。

発明くんが活躍する「技術者が活躍する基礎」というテーマ「技術者」の人が活躍できるように、早くいろいろなことを学んで、仲のいい先輩に教えてもらいたい。

分析化学の基礎知識（eラーニング）

よくわかる化学物質管理（実務編）（eラーニング）

技術者・研究開発者のための特許『超』入門（eラーニング）

セミナー一覧

スペシャルコンテンツ

Special Contents

導入・活用事例

テキスト/教材の制作・販売



サービス・商品	コラム（人気テーマ）	コラム（技術カテゴリ）	お問い合わせ
技術セミナー・技術者研修	品質管理	機械工学	お問い合わせフォーム
出張研修サービス	設計・開発	電気・電子	よくあるご質問
製造業向けeラーニング	環境技術	化学	公開セミナーご受講までの流れ
カスタマイズライブラリ	AI・IoT	金属	セミナー情報の掲載
機械製図研修「ドラトレ」	早わかり電気回路・電子回路	自動車・輸送機器	展示会・イベント情報の掲載
テキスト／各種教材の制作・販売	センサのお話	医薬・バイオ・食品	技術セミナー講師の募集
マニュアル・取扱説明書の制作	半導体製造プロセス入門	医療機器	技術系ライターへの募集
技術ライティング（執筆代行）	パワー半導体の基礎	生産技術・設備技術	無料メルマガのご案内
講師スポット相談サービス	医薬品製剤入門	カテゴリのリストをみる	運営会社
技術指導・実務支援サービス	製造業の仕事解説	技術用語リスト（タグ検索）	日本アイアール・メインサイト
外国人労働者向け日本語教育	技術者育成・社員教育		

会社概要

よくあるご質問

お問い合わせ

Copyright © 2017-2023 日本アイアール株式会社. All Rights Reserved.

利用規約

プライバシーポリシー

関連リンク