ジャンル:食品 形式:対面(会場での受講)

テキスト: 当日配布 アーカイブ配信:なし 講座 ID:

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: AIPE 認定 知的財産アナリスト (特許)。1993年から25年在職の大手食用油脂メーカーで生産技術、研究開発、商品開発、知的財産部門を歴 任。知的財産部門で発明の発掘と権利化、ノウハウ保護、知財情報、ライセンス契約、係争などの実務に携わる。2018 年に食用油脂関連技術、知財情 報、技術マーケティングを専門とするコンサルティング事務所を設立。「食用油と知財情報の水先案内人」として数々の技術課題を解決に導く。

【日 程】2023年4月25日(火) 13:00~17:00(質疑・休憩含む)

【会場】都内中心部

※書籍不要の場合は申込時に記載してください。

【受講料】36,300円(税込) 『食用油脂の基礎と劣化防止 中谷明浩著 幸書房 (2020/7/30)』を当日配布

### 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 白動酸化

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

## <お申込要項>



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)

申込講座		2023/4/25 食用油脂の基礎【基本特性・製造技術・劣化・油脂製品各論】
会社名※		
<b>所在地</b> ※ (請求書等の送付先)		₹
	氏名 <sub>※</sub>	TEL <sub>*</sub>
	所属※	FAX
参加者①		役職
	Email*	@
	会員登録	□ 登録する □ 登録しない (登録料・会費はかかりません。お得な割引や会員イベント情報等を配信します)
	氏名 <sub>※</sub>	TEL <sub>*</sub>
参加者②	所属※	FAX 役職
	Email*	@
	会員登録	□ 登録する □ 登録しない (登録料・会費はかかりません。お得な割引や会員イベント情報等を配信します)
<del></del>		□ 銀行振込(紙請求書) □ 銀行振込(PDF 請求書) □ カード支払い □ 未定のため後日連絡する
支払予定日※		□ [ ]月 [ ]日ごろを予定している □未定のため後日連絡する
備考*		

# 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

Α	FAX	上記に必要事項をご記入の上、送信ください		
	E-mail	送信先:entry@tech-d.jp		
В		メール本文に<①【申込講座】②【会社名】③【所在地】④【氏名】⑤【所属】⑥【Email】⑦【TEL】		
		⑧【支払方法】、⑨【支払予定日】>をご記入の上、ご送信ください		
С	Web	https://tech-d.jp/ の各講座のページからお申込みください		

- ② お申込受付後、受付完了のご連絡(メールまたはお電話)をいたします
- ③ 請求書等をお送りいたします

#### <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いたします

## お支払について

### <期日>

- 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
- ※期日までに間に合わない場合は、対応いたしますのでご一報ください

#### く方法>

- ①銀行振込 (振込手数料は御社にてご負担願います)
- ②クレジットカード(支払方法はメールでご案内します)

### 【お振込先】

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

	株式会社テックデザイン( http://www.tech-d.jp/ )	
主 催	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
申込·問合先	電話	03-6261-7920 <b>FAX</b> 03-6261-7924
	E-mail	entry@tech-d.jp (申込) / info@tech-d.jp (問合)