

『食用油脂と劣化防止』

基礎講座

日時：2025年4月23日(水)

13:00～16:00

講師：中谷技術士事務所代表

技術士（農業部門・食品分野）

中谷明浩氏

元(株)J-オイルミルズ

1. 油脂の基礎知識

- (1) 油脂と脂質
- (2) 食用油脂の分類
- (3) 食用油脂の生産量
- (4) 食品における役割
- (5) 化学・物理的管理指標
- (6) 各種油種の特性と用途
- (7) 油脂に含まれる微量成分
- (8) 油脂製造方法
- (9) 食用油脂に関する最近の動向

2. 食用油脂劣化の基礎知識

- (1) 自動酸化
- (2) 熱酸化と熱劣化
- (3) 光酸化
- (4) 各種脂肪酸の酸化特性
- (5) 各種油脂の劣化特性の違い
- (6) 劣化の促進因子
- (7) 酸化・劣化油脂の毒性

3. 油脂劣化防止技術

- (1) 劣化指標と評価
- (2) 劣化管理のための基本5項目
- (3) 油の劣化と衛生管理
- (4) 劣化防止のための適正使用方法と管理
- (5) 加熱安定性の高い油脂の活用
- (6) 抗酸化剤による劣化防止
- (7) 包装材による劣化防止
- (8) 脱酸素による劣化防止
- (9) 劣化防止に寄与する成分
- (10) 劣化臭の抑制
- (11) オメガ3系(n-3)脂肪酸含有油脂の劣化抑制
- (12) 劣化抑制に関する技術動向

【講師略歴】大手食用油メーカー・(株)J-オイルミルズで25年、生産技術、研究開発、知財部門を歴任した後、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。食品化学新聞「調理現場のフライ油適正管理技術」（2019.3.21掲載）、日本食糧新聞・月刊食品工場長10月号「解説・食用油脂の価格高騰と劣化防止策」（2022.10.1掲載）など多数執筆のほか、NHK番組「首都圏ネットワーク」（2022.9.2放送）で食用油脂の解説を務める。著書に「食用油脂の基礎と劣化防止」（幸書房）がある。

申込方法

1. 下の申込書に必要事項をご記入の上弊社までお申し込み下さい。FAXまたはe-mailで受け付けております。
2. お申し込み後、弊社より受付確認のメールをお送り致します。
3. 開催日の10日前までに受講料を銀行振込でお支払い下さい。
4. 講義内容の録画・録音はご遠慮ください。

◆オンライン形式（Zoom）で実施いたします。

受講料：1名につき36,300円（33,000円＋消費税10%）
 振込先：みずほ銀行麹町支店（普）口座番号（1474263）
 口座名：工業技術会株式会社

◆申込先 工業技術会(株) FAX：03(3239)5962 e-mail:contact@kogyo-gjk.com 宛て

TEL：03(3239)5966 〒102-0083 東京都千代田区麹町1-6-9 DIK 麹町ビル9F

25/04/23 E	「食用油脂と劣化防止」基礎講座	住所 〒	
会社名			
部署名	TEL	FAX	
氏名	e-mail:		