

製品開発・品質管理に役立つ性状・製造・劣化の知識を総合的に学ぶ

食用油脂の基礎と劣化防止から 生産・応用技術まで：体系的解説

【LIVE配信】
【アーカイブ配信】1名分料金で
2人目無料

◆日時：2026年3月11日（水）12:30～16:30

【アーカイブ配信：3/12～3/20（何度でも受講可能）】

◆会場：zoom（自宅や職場など世界中どこでも受講可）

◆聴講料：1名につき55,000円（税込、資料付）

※会員登録（無料）をしていただいた方には下記の割引・特典を適用します。

・1名でお申込みされた場合、1名につき49,500円（税込）

・2名同時でお申し込みされた場合、2人目は無料（2名で55,000円（税込））

セミナーお申込みFAX

03-5857-4812

※お申込み確認後は弊社よりご連絡いたします。

セミナーURL：<https://www.rdsc.co.jp/seminar/2603117>

●講師：中谷技術士事務所 代表技術士 中谷 明浩 氏

【略歴】

技術士（農業部門）。1973年生、北海道出身。（株）J-オイルミルズで25年、生産技術、研究開発、知財畑を歩んだのち、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。

【講演の趣旨】

本セミナーは、食品技術者・製品開発担当者・製造・品質管理部門の実務担当者を対象に、食用油脂に関する基礎知識から応用技術までを体系的に学ぶことを目的としています。油脂の分類や物性、食品中での役割、劣化メカニズム、製造工程、製品応用など、現場で求められる知識を網羅的に整理し、食品の品質設計や安定性評価に役立てていただける内容です。

また、最新の技術動向や油脂の安全性に関する知見も紹介し、より高度な製品開発や品質管理に向けた実践力の向上を目指します。

【講演プログラム】

- 食用油脂の基礎知識
 - 1.1 油脂と脂質
 - 1.2 食用油脂の分類
 - 1.3 食用油脂の生産量
 - 1.4 食品における役割
 - 1.5 化学・物理的管理指標
 - 1.6 各種油種の特性と用途
 - 1.7 油脂に含まれる微量成分
 - 1.8 油脂製造方法
 - 1.9 食用油脂に関する最近の動向
- 食用油脂劣化と防止の基礎知識
 - 1.1 自動酸化
 - 1.2 熱酸化と熱劣化
 - 1.3 光酸化
 - 1.4 各種脂肪酸の酸化特性
 - 1.5 各種油脂の劣化特性と違い
 - 1.6 劣化の促進因子
 - 1.7 酸化・劣化油脂の毒性
- 食用油脂生産技術
 - 3.1 標準的な製造工程
 - 3.2 原料調製と油脂抽出
 - 3.3 精製の目的
 - 3.4 脱ガム・脱酸
 - 3.5 脱色・脱ロウ・脱臭
- 油脂製品
 - 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

【LIVE配信セミナーとは？】

- ・本セミナーは「Zoom」を使ったライブ配信セミナーとなります。「ミーティング用Zoomクライアント」をダウンロードするか、Webブラウザから参加するかの2種類がございます。ZOOM WEBセミナーのはじめかた（<http://www.rdsc.co.jp/files/instruction/zoom.pdf>）をご覧ください。
- ・お申込み後、受理のご連絡メールをさせていただきます。一部メールが通常セミナー形式（受講券、請求書、会場の地図）になっておりますが、LIVE配信のみのセミナーです。
- ・お申込み後、接続テスト用のURL（<https://zoom.us/test>）から「ミーティングテストに参加」を押していただき動作確認をお願いします。
- ・後日、別途視聴用のURLをメールにてご連絡申し上げます。セミナー開催日時の10分前に、視聴サイトにログインしていただき、ご視聴ください。
- ・セミナー資料は郵送にて前日までには、お送りいたします。タブレットやスマートフォンでも視聴できます。
- ・ご質問については、オープンにできるご質問をチャットにご記入ください。個別相談（他社に知られたくない）のご質問は後日メールにて講師と直接お願いします。

『食用油脂【WEBセミナー】』セミナー申込書 ※いずれかの参加形式にチェックを入れて下さい⇒☐LIVE ☐アーカイブ

会社・大学			
住所	〒		
電話番号		FAX	

お名前	所属・役職	E-Mail
①		
②		

会員登録（無料） ※案内方法を選択してください。複数選択可。

☐Eメール☐郵送

● セミナーの受講申込みについて ●

必要事項をご明記の上、FAXでお申込み下さい。弊社で確認後、必ず受領のご連絡をいたします。受講用URLは後日お送りいたします。

セミナーお申込み後のキャンセルは基本的にお受けしておりませんので、ご都合により出席できなくなった場合は代理の方がご出席ください。

お申込み・振込に関する詳細はHPをご覧ください。
⇒ <https://www.rdsc.co.jp/pages/entry>

個人情報保護方針の詳細はHPをご覧ください。
⇒ <https://www.rdsc.co.jp/pages/privacy>