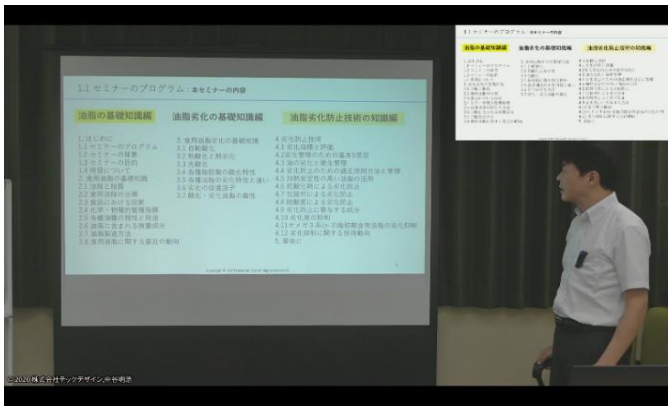
食品		劣化防止の意義や必要性にも触れ、おいしく、安心・安全な食品開発や製造・調理のために必要な基礎知識、劣化の基礎知識、そして劣化防止技術について、専門家として27年もの長きにわたり「油」と向き合ってきた講師が分かりやすく解説します。
ID	tdo2020082701	

食用油脂の基礎と劣化防止

●講師：中谷技術士事務所 中谷 明浩氏

時間	約5.5時間
視聴期間	アカウント発行から4週間
テキスト	書籍を郵送
受講料	33,000円（税込/書籍付）



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. 食用油脂の基礎知識
- **2.1 油脂と脂質**
- **2.2 食用油脂の分類**
- **2.3 食品における役割**
- **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**
- **3.6 劣化の促進因子**
- **3.7 酸化・劣化油脂の毒性**

テキストは食用油脂の基礎と劣化防止　中谷 明浩著　幸書房(2020/7/30)を使用します。
書籍は登録の住所に幸書房から発送します。別の送り先を希望する方は備考欄に記載お願いします。

4 劣化防止技術
- **4.1 劣化指標と評価**
- **4.2 劣化管理のための基本5項目**
- **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 劣化防止に寄与する成分**
- **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

＜講師の言葉＞
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存在します。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てしまった場合はどうなるでしょうか。せっかくのおいしい食品が台無しになり、商品に対する信頼が失せ、消費者クレームへ発展していくと言っても過言ではないと思います。そして、商品開発、調理過程などでの食用油脂の劣化抑制や適正な利用を図ることは「油脂だけ」を見直せばよいというわけではなく、原材料や設備も含めた調理工程の全般を見直さなければその目的の達成は難しいと考えます。

＜ゴール＞
食用油脂の知識を習得する
劣化防止の知識と技術を習得する
有効活用法を習得する
食用油脂技術動向を習得する

確認テスト・修了証つき
油脂研究会無料招待（本講座の質問もできます）