

形式：対面セミナー	補足：配信はありません。会場にお越しの上、ご受講ください（会場が未定の場合は、お手数ですが、Web ページでご確認ください）
ジャンル：食品	講習会コード： t d s 2 0 2 5 0 8 2 8 t 1

油脂は身近にあるが、奥が深い食材です。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。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 30 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。

食用油脂の基礎と劣化防止

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

経歴：1993 年から大手食用油脂メーカーにて生産技術、研究開発、商品開発、知的財産部門を経験。

知的財産部門では、発明の発掘と権利化、ノウハウ保護、特許情報分析、ライセンス・契約、係争対応に携わる。※同社在職 25 年
2018 年 9 月～ 中谷技術士事務所を開業し、食品技術・特許情報コンサルタントとして活動中。

【日程】2025 年 8 月 28 日（木）10:30～17:00（会場は 2 週間前頃に Web ページをご確認ください。）

【受講料】1 名：39,600 円（税込） 2 人目以降 29,700 円

1. はじめに

- 1.1 セミナーのプログラム 1.2 食用油脂の再考と最新動向

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

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。

【テキストについて】

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。
書籍は当日配布します。既にお持ちの方は問い合わせ
欄に記載お願いします。

【講座のゴール】

- 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

<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）

FAX
03-6261-7924

申込講座	2025/8/28	食用油脂の基礎と劣化防止		
会社名※				
所在地※ （請求書等の送付先）	〒			
参加者①	氏名※		TEL※	
	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）			
参加者②	氏名※		TEL※	
	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）			
支払方法※	☐ 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

A	FAX	上記に必要事項をご記入の上、送信ください
B	E-mail	送信先： entry@tech-d.jp 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
C	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

<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） 0 9 7 3 5 2 2
名義	株式会社テックデザイン

主 催 申込・問合せ先	名 称	株式会社テックデザイン（ http://www.tech-d.jp/ ）		
	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		
	電 話	03-6261-7920	FAX	03-6261-7924
	E-mail	entry@tech-d.jp（申込） / info@tech-d.jp（問合せ）		