脂質に関わる基礎知識と



油脂の劣化のメカニズム

セミナーURL https://www.rdsc.co.jp/seminar/250891

◆日時:2025年08月25日(月)13:00~16:00 【アーカイブ配信:8/26~9/3(何度でも受講可能)】

- ◆会場: 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49,500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46,200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49,500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。

●講師:一般財団法人日本食品分析センター 栄養科学部 油脂分析課 課長補佐 町田 友美 氏

脂質は、たんぱく質、糖質と並んで食品の三大栄養の一つに挙げられ、生命の維持や生体内でエネルギー源として重要な役割を果たします。私たちが口にする様々な 食品に脂質(油脂)は含まれますが,油脂が劣化すると食品の色や臭い,食感の変化だけでなく,身体にも悪影響を及ぼす可能性があります。油脂の劣化を知ることは, 食品等の品質保持の手助けとなります。

本セミナーの前半は、脂質に関わる基礎知識として、脂質の定義、化学構造による分類や油脂の特性とその分析法について、後半は油脂の劣化のメカニズム、劣化指 標,劣化を促進させる要因,劣化指標の分析法とその原理についてご紹介いたします。

【習得できる知識】						
○ 脂質の基礎と分析法 ○ 油脂の)劣化のメカニズム	○油脂の劣化指標				
1. はじめに		3-2 油脂の特徴を指し示すための分析				
2. 脂質について2-1 脂質とは?2-2 脂質の分類		- ヨウ素価 - けん化価				
		- 屈折率・上昇融点・冷却試験他				
		4. 油脂の劣化について				
	V. 114.55	4-1 劣化のメカニズム 4-2 劣化に影響する要因				
- 脂肪酸 - アシルグリセロー	-ル - リン脂質	5. 劣化指標分析について				
3. 脂質の分析について		5-1 劣化指標分析				
3-1 脂質の構成成分に関する分析		- 酸価 - 過酸化物価 - その他の指標				
- 脂肪酸 - リン脂質		5-2 油脂劣化に関わる規格				
【LIVF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。
- ・一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。

-申込書

会社·大学 住 所 [〒]		● 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			
電話番号		FAX			たします。受講用URLは後日お送りいたします。 す。 セミナーお申込み後のキャンセルは基本的
お名前	所属•役	職	E-Mail		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
1					ださい。
2					お申込み・振込に関する詳細はHPをご覧下さい。 ⇒ https://www.rdsc.co.jp/pages/entry
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					個人情報保護方針の詳細はHPをご覧下さい。 ⇒ https://www.rdsc.co.jp/pages/privacy



株式会社R&D支援センター