

おさかなメルマガ 10月号 (2018年)

「水産油脂技術懇話会」(32回) 講演ご案内

魚油は植物油と違い、酸化のごく初期においても明らかな風味劣化が生じる扱いにくい油です。宮下先生はその原因成分やメカニズムを研究するなかで、魚油では特異的に生成しやすい酸化生成物(アクロレイン)と他の脂質成分との反応物が効果的に酸化を抑制することを見出しました。こうしたこれまでの優れた研究業績が評価され米国油化学会からKaufman賞を本年5月に受賞されました。

皆様のご参加をお待ちしております。また、関心が持てそうな方にセミナー情報を流していただけると幸いです。

-----  
【講演会名】 第32回水産油脂技術懇話会

【主催】 一般財団法人日本水産油脂協会

【日時】 平成30年11月15日(木) 15時30分～16時50分(講演会・意見交換会)

【会場】 日本水産油脂協会新館 3階会議室(東京都渋谷区元代々木町32-7)

【演題】 「魚油の酸化と抗酸化」

【講師】 北海道大学大学院 水産科学研究院 生物資源化学分野 教授 宮下 和夫氏

【概要】 多くの研究者や企業の開発担当者の努力により、植物油の酸化機構に関しては詳細な検討がなされ、酸化防止に関する効果的な技術も開発されている。しかし、EPAやDHAを多く含む魚油については、その酸化の特徴も含め、効果的な酸化劣化防止法は見出されていない。そこで、本講演では、魚油の酸化の特徴と効果的な酸化防止法について述べる。

【参加費】 講演会無料 懇親会1,000円(当協会の賛助員、関係者は無料)

【申込方法】 お申込みは、申込フォームまたはFAXにて11月9日(金)までをお願いします。

講演会終了後、講師の先生を囲んで懇親会を行いますので、こちらも是非ご参加下さい。

※懇親会費は当日受付にてお支払下さい。

●申込みは下記URLの申込フォームからお願いします。

<https://ssl.alpha-prm.jp/suisan.or.jp/konwakai.html>

●FAXの場合は下記URLからダウンロードして必要事項をご記入のうえお送りください。

[http://www.suisan.or.jp/html/konwakai2018.11\\_ent.pdf](http://www.suisan.or.jp/html/konwakai2018.11_ent.pdf)

●詳細はこちらをご覧ください。

<http://www.suisan.or.jp/html/konwakai.html>

●会場アクセス

<http://www.suisan.or.jp/html/access.html>