

平成 24 年度第 2 回油化学セミナー

「油脂の健康機能と最新分析法」

～油脂の健康への貢献と最新の化学分析法を紹介します～

日時：平成 24 年 10 月 19 日（金）13：00～17：05

場所：東北大学大学院農学研究科 大会議室（仙台市青葉区堤通雨宮町 1-1）

交通案内：仙台市営地下鉄：北四番丁駅下車徒歩 10 分

仙台市営バス：仙台駅西口バスプールから高松・安養寺（市役所前経由）または東仙台営業所（市役所前経由）行きで「農学部前」バス停下車徒歩 1 分

主催：（公社）日本油化学会関東支部、共催：油脂工業会館、協賛：（公社）日本栄養・食糧学会

<演題>

●九州大学、熊本県立大学名誉教授 菅野道廣

タイトル：油脂と栄養：揺れ動く現状と理解

冠動脈疾患に対する「飽和脂肪酸の免罪符」、「オレイン酸の無効論」、「トランス脂肪酸の健康栄養評価」や「あぶらと肥満」など、耳目を集める最近の油脂栄養問題をどう理解すればよいのか、解説する。

●佐賀大学農学部 永尾晃治

タイトル：脂質の機能性とメタボリックシンドローム

脂質の機能性については既に多くの知見があるが、我々がモデル動物を用いて肥満誘発性病態に対する食事脂質の影響を検討する中で得た成果、特にアディポサイトカイン産生制御を介した病態改善作用について紹介する。

●日本食品分析センター 彩都研究所 木船信行

タイトル：食用油脂中のグリシドール及び 3-MCPD の脂肪酸エステルの測定と問題点

近年、食用油脂の加工中に生成する物質として、グリシドール及び 3-MCPD の脂肪酸エステルの存在とそのリスクが議論されている。正確な存在量を把握するため分析法開発が必要であった。その開発状況を中心に周辺事情とともに紹介する。

●東北大学大学院農学研究科 都築毅

タイトル：生体内および食品中ステロールの最新の精密機器分析

コレステロールおよび植物ステロールは生体内や食品中に広く存在し、その量は健康維持に大きく関係している。本講演では、様々な場面において使用できる迅速かつ簡便なステロール分析法を、LC/MS/MS を用いて確立し、生体や食品への応用例を紹介する。

参加費：無料

講演終了後、情報交換会（参加費 2,000 円）を行います。

申込方法：①氏名、②勤務先（住所、電話および FAX 番号）、③情報交換会参加の有無を記載し、E-mail または FAX にて、下記までお申し込み下さい。

〒981-8555 宮城県仙台市青葉区堤通雨宮町 1-1

東北大学大学院農学研究科 食品化学分野 池田郁男

TEL: 022-717-8798, FAX: 022-717-8802,

E-mail: iikeda@biochem.tohoku.ac.jp

募集人数：80名（定員になり次第締め切ります）

申込締切：10月1日（月）