

2023年7月1日

代表世話人 長田 恭一
事務局 日清オイリオグループ株式会社

第13回 機能油脂懇話会 開催のご案内

盛夏の候、皆様方にはますます御健勝のこととお慶び申し上げます。また、平素より本懇話会に格別のご高配を賜り、厚くお礼申し上げます。

さて当会は、2010年から「機能油脂懇話会」と改称し、様々な角度から油脂の機能性に関する研究について活動を継続しており、昨年の第12回までを盛会裏に終えることができました。

本年も、東北大学の仲川清隆先生を会頭に、また明治大学の長田 恭一先生にお世話いただき、第13回機能油脂懇話会を以下の日程で開催します。

第1幕は、「脂質酸化による美味しさ及び健康への影響」と銘打ち、脂質酸化の動態および酸化した脂質が生体に及ぼす影響に焦点をあて、シンポジウムを開催することにいたしました。講演は関連分野において最先端を走る先生をお願いしております。

第2幕は、例年通りショートプレゼンテーションとして一般演題（口演）を募集させていただきます。奮ってお申し込みを頂きますようお願いいたします。

懇話会終了後、懇親会も予定しております。是非ともご参加頂きますようお願い申し上げます。

記

1. 開催概要

- 日 時：2023年10月28日（土）
 - 13時～17時55分 シンポジウムおよび一般発表（受け付け開始：12時）
 - 18時15分～20時 懇親会
- 会 場：明治大学駿河台キャンパス（東京都千代田区神田駿河台1-1）
 - シンポジウム、一般発表 リバティータワー 1063教室（6階）
 - 懇親会（立食） 明治大学紫紺館椿山荘レストランフォレスト（5階）
- 主 催：機能油脂懇話会
- 協 賛：日清オイリオグループ株式会社
- 参加費：2,000円（懇親会は別途3,000円）

2. プログラム (13:00~17:30) (予定、敬称略)

第1幕 開会の辞

「ミニシンポジウム：脂質酸化による美味しさ及び健康への影響」

- 1) 「食品の美味しさにおける脂質の役割—香り成分の保持効果や前駆体として—」

西村 敏英 (女子栄養大学栄養学部 教授) (13:05~13:55)

- 2) 「過酸化脂質が食品へ与える影響」

後藤 直宏 (東京海洋大学海洋生命科学部食品生産科学科 教授) (13:55~14:45)

小 休 憩 (14:45~15:00)

- 3) 「酸化脂質の吸収をめぐる諸説を紐解く」

仲川 清隆 (東北大学大学院農学研究科 教授) (15:00~15:50)

- 4) 「酸化脂質の検出及び疾患との関連」

山田 健一 (九州大学大学院薬学研究院 教授) (15:50~16:40)

小 休 憩 (16:40~16:50)

第2幕 一般演題発表 (口演) 4演題 (16:50~17:45)

閉会の辞 (17:45~17:50)

次期会頭挨拶 (17:50~17:55)

3. 懇親会 (18:15~20:00)

4. 参加を申し込まれる方へ

参加をご希望の方は、別添の「機能油脂懇話会参加申込票」に記入して、9月30日までに「kinouyushi@nisshin-oillio.com」宛にEメール添付でお知らせください

5. 一般演題発表を申し込まれる方へ

発表申し込みは下記の要領で演題・発表要旨を8月30日までに、「kinouyushi@nisshin-oillio.com」宛にEメール添付でお申込みください

6. 発表形式について

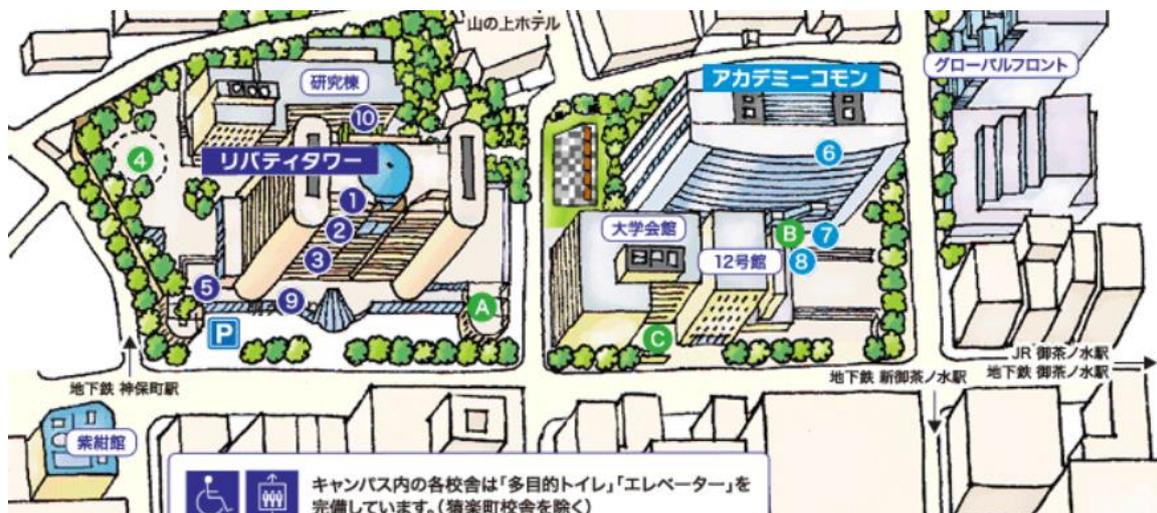
一般演題の形式は口頭発表です。時間は発表10分、質疑応答3分を予定しております
発表スライドは準備の都合上、パワーポイント※でお願い致します
※Microsoft Power Point 2010 (OS: Windows) まで対応できます

7. 申込・問合せ先

機能油脂懇話会事務局: kinouyushi@nisshin-oillio.com

機能油脂懇話会 HP: <http://kinouyushi.org/>

【会場周辺地図】



↖ 神保町駅

御茶ノ水駅 →

【発表要旨について】

一般演題（口演）を申し込む方は、下記の要領に沿って要旨をご作成頂くようお願い致します。また、作成した要旨はメールに添付して送付下さい（Microsoft Word での作成をお願いします）。

・要旨枚数：A4 1枚

・要旨の形式（例）

講演タイトル MCTの体脂肪低減効果に対する・・・・・・・・

発表者 ○○○○¹・△△△△²・□□□□³

所属 ¹○○大学○○学部、²○○大学大学院○○研究科、³○○研究所

【目的】 _____

【方法】 _____

【結果】 _____

【考察】 _____

以上