

# 2017年 ライフサイエンス・産業技術部会セミナー

## ーフライ食品の科学ー

日時 平成 29 年 6 月 20 日 (火) 10:00~17:00

会場 東京海洋大学 楽水会館 1F 会議室 (東京都港区港南 4-5-7)

【交通】JR 線・京浜急行線 品川駅 港南口(東口)から徒歩約 10 分、東京モノレール天王洲アイル駅から「ふれあい橋」を渡り正門まで約 15 分、りんかい線天王洲アイル駅から「ふれあい橋」を渡り正門まで約 20 分

(最寄り駅から会場地図への行き方：<http://www.kaiyodai.ac.jp/info/access/access.html>)

主催 公益社団法人 日本油化学会

毎年 1 つの食品素材に対し様々な角度から掘り下げてきたライフサイエンス・産業技術部会セミナーですが、本年度は「フライ食品」をテーマとしました。セミナーでは、フライ食品の美味しさ、フライ油の種類、フライ油の品質管理、包材、フライ時の食品の変化など、様々な角度からフライ食品へ焦点を当てご紹介する予定です。

フライ食品を広く網羅した内容としておりますので、若手社員や学生の方にも是非参加いただければと思います。セミナー後には情報交換会を予定しております。情報交換会にはご発表いただいた講師の先生をお招きし、より深い情報交流に役立てていただきたいと思っております。皆様の参加をお待ちしております。

### プログラム

#### ○開講 9:55

#### 10:00~11:00

##### 1. フライ油の種類と美味しさ ～油脂食品を美味しくするために～

株式会社 J-オイルミルズ 白砂 尋士 氏

#### 11:05~12:05

##### 2. フライ油の劣化機構と評価法

東京工科大学 遠藤 泰志 氏

#### 13:30~14:30

##### 3. 油性食品に求められる包装機能と包装材料

日本食品包装協会 広瀬 和彦 氏

14:35～15:35

4. 冷凍フライ調理食品の設計（工夫）と冷凍保存における品質課題

テーブルマーク株式会社 古橋 敏昭 氏

15:50～16:50

5. フライ調理時の食品の変化

東京海洋大学 鈴木 徹 氏

○閉講 16:50

17:00(～19:00) 情報交換会

セミナー 参加費：

日本油化学会個人会員 10,000 円（ライフサイエンス・産業技術部会員は 1,000 円引き）

日本油化学会法人会員勤務者 12,000 円

会員外 20,000 円

学生 1,000 円

情報交換会 参加費： 5,000 円（学生：1,000 円）

申込方法： E メールに「1) 氏名、2) 所属、3) 連絡先 e-mail、4) 会員の別（個人、法人、会員外（一般）、学生）、5) ライフサイエンス・産業技術部会員の有無、6) 情報交換会への参加の有無」を記し、下記 E メールアドレスまでお申込みください。

<申込先> 東京海洋大学 後藤 直宏

E-mail : [ngotoh@kaiyodai.ac.jp](mailto:ngotoh@kaiyodai.ac.jp)

申込締切：平成 29 年 6 月 9 日(金) 定員(100 名)になり次第締め切ります。