

太田 昌男 (OHTA Yoshio)

最終学歴：東京都立大学工学部

職歴：日清製油株式会社

東京都立大学大学院非常勤講師

社団法人日本油化学会

現在 公益社団法人日本油化学会監事，一般財団法人洗濯科学協会評議員

取得資格：工学博士，熱管理士，高圧ガス取扱主任者(甲種)，冷凍機械取扱主任者(第三種)

危険物取扱主任者(甲種)，その他

研究論文：

- | | | | | |
|---|-----|----|-----|------|
| 1) 油脂のにおい成分について | 油化学 | 18 | 738 | 1969 |
| 2) カポック油の泡立ち改善 | 油化学 | 21 | 147 | 1972 |
| 3) 異性化大豆脂肪酸トリグリセリドの戻り臭評価 | 油化学 | 21 | 261 | 1972 |
| 4) ラウリン系油脂のエステル交換 | 油化学 | 21 | 265 | 1972 |
| 5) 不飽和脂肪酸メチルおよび大豆油のヒドラジンによる水添 | 油化学 | 21 | 380 | 1972 |
| 6) 食用油の水素添加に関する研究 (1) 水素添加オリーブ油の組成 | 油化学 | 22 | 198 | 1973 |
| 7) 食用油の水素添加に関する研究 (2) 水素添加綿実油の組成 | 油化学 | 22 | 202 | 1973 |
| 8) 食用油の水素添加に関する研究
(3) 水素添加油のモノエン酸中の位置異性体 | 油化学 | 22 | 206 | 1973 |
| 9) 食用油の水素添加に関する研究
(4) キャピラリーカラムによる異性化脂肪酸 | 油化学 | 22 | 272 | 1973 |

総説等：

- | | | |
|----------------|---------------|--------------------|
| 1) 水添の化学 | マーガリン工業会講演会資料 | 1974 |
| 2) 食用油の包装と品質保全 | ジャパンフードサイエンス | 13(No. 12) 69 1974 |
| 3) 油脂と摂取バランス | 食生活研究 | 16(No. 5) 39 1995 |
| その他 | | |

著書・共著：

- | | | |
|----------------------|-----------------|------|
| 1) 油屋が書いた食用油の本 | (株) 三水社 | 1996 |
| 2) リバウンドしない男のダイエット | (株) 三水社 | 1997 |
| 3) 植物起源の生理活性物質ハンドブック | (株) サイエンスフォーラム社 | 1998 |

特記事項：油脂工業会館油脂技術優秀論文賞受賞 (昭和 49 年)

日本油化学会功績賞受賞 (平成 22 年)