

平成27年度 第3回食品・バイオ技術セミナー開催について

平成27年12月18日
京都府中小企業技術センター
担当：応用技術課 植村
電話：075-315-8634

製品中に含まれる油脂は、製造・加工中に水蒸気の存在下で高温加熱されるときに加水分解を受け、また、保存・流通中に空気中の酸素および蛍光灯や太陽光に曝されるときに自動酸化や光酸化を受けます。その間に油脂は、酸化されてヒドロペルオキシドを生じ、さらに酸化されてアルデヒド類を生成し、不快臭の発生、着色や栄養価の低下などを引き起こすため、安全・安心な製品を提供するには油脂の酸化劣化を防止することが重要な課題です。

本セミナーでは、非酵素的な各種酸化劣化に関して、各々その酸化のメカニズムや酸化劣化に影響を及ぼす要因、劣化程度を評価する指標さらにその防止法などについて説明、また、油脂の栄養面からみて、最近話題になっているトランス脂肪酸についても最新な情報を提供するために下記のとおり開催します。

記

- 1 日時 平成28年1月21日（木）13時30分から16時
- 2 場所 京都府産業支援センター 5階 研修室
- 3 テーマ 「製品を製造するときに生じる油脂の酸化劣化とトランス脂肪酸に係わる問題について」
- 4 講師 野村食品技術士事務所 所長 野村 幸弘 氏
- 5 定員 60名（先着順）
- 6 参加費 無料
- 7 申込・問合せ先
京都府中小企業技術センター 応用技術課 食品・バイオ担当
〒600-8813 京都市下京区中堂寺南町134 京都府産業支援センター内
Tel075-315-8634 FAX 075-315-9497
E-mail ouyou@mtc.pref.kyoto.lg.jp