

2019年9月24日

報道関係者各位

【東北大学大学院農学研究科との共同研究講座開講記念】 油とおいしさの関わりを科学的に解説する 講演会を共同開催しました

株式会社 J-オイルミルズ(東京都中央区、代表取締役社長:八馬史尚、以下当社)は、東北大学大学院農学研究科との共同研究講座の開講を記念した講演会「第 59 回 東北大学農学カルチャー講座(以下本講座)～あぶら×おいしさ×サイエンス～」を2019年9月21日(土)に開催しました。本講演は東北大学大学院農学研究科(公財)翠生農学振興会との共同開催です。



油とおいしさデザイン®について講演する客員教授 今義潤
(当社フードデザインセンター次長)



講演の様子

講演では、油脂や油脂を使った食品のおいしさについて、講師 5 名それぞれの専門の視点から、一部試食も交えて分かりやすく解説されました。参加者は皆熱心に講義に聞き入り、講演後も活発な質疑応答が行われました。

当社は今後も油脂に関わる研究の深耕を進め、その成果を発信することで、油脂研究の発展に貢献いたします。また、その研究成果をもとに油脂の活用方法や新技術を探求することで、新たな「おいしさデザイン®」を提案していきます。

■ 講演内容

➤ 講演1 「油の酸化って実は何？」:熱や光などで生成される酸化した油(酸化脂質)を化学構造レベルで解析し、油の酸化反応についてわかりやすく解説

講師:仲川 清隆(東北大学大学院農学研究科 教授)

:加藤 俊治(東北大学大学院農学研究科 助教)

株式会社 J-オイルミルズ

〒104-0044 東京都中央区明石町 8-1 聖路加タワー Tel.03-5148-7103 Fax.03-5148-7107

➤ 講演2 「油とおいしさデザイン®」: あぶらとおいしさの関わりを分かりやすく説明すると共に、あぶらの基礎的な研究のために東北大学と共同研究講座を立ち上げた意味を解説

講師: 今義 潤(東北大学大学院農学研究科 客員教授 兼 (株)J-オイルミルズ フードデザインセンター 次長)

➤ 講演3 「おいしさを世界に学ぶ」: お菓子の中で油脂が果たす役割について解説

講師: 田中 正人(株)菓匠三全 専務取締役)

➤ 講演4 「オリーブオイルの楽しい活用術」: 試食を交えながら、オリーブオイルの楽しい活用術を紹介

講師: 水野 勢技世(株)J-オイルミルズ フードデザインセンター マネージャー)

■ 東北大学農学カルチャー講座について

本講座では、毎回特定のテーマを設け、それに関連する専門の研究者や実務経験者による講演会を実施しています。本講座は、東北大学大学院農学研究科と公益財団法人翠生農学振興会が、農学の研究成果を社会に公開し、地域社会の発展に寄与する目的で開催しています。

■ 共同研究講座の概要

➤ 講座名: 「J-オイルミルズ 油脂イノベーション共同研究講座」

➤ 開講期間: 2019年4月1日～2022年3月31日

➤ 研究題目: 食用油の酸化に関する研究

➤ 講師: 教授(兼任): 仲川清隆(東北大学大学院農学研究科生物産業創成科学専攻)

助教: 加藤俊治(東北大学大学院農学研究科生物産業創成科学専攻)

客員教授: 今義潤(株式会社J-オイルミルズ フードデザインセンター兼ソリューション事業部)

＜本件に関する報道関係者のお問い合わせ先＞

株式会社 J-オイルミルズ 広報・IR グループ

岡村、三上、林

Tel: 03-5148-7103 Fax: 03-5148-7107

E-mail: PR@j-oil.com