

《報道関係資料》

(配布先) 農政記者クラブ／東商記者クラブ

2023年11月15日

日清オイリオグループ株式会社

「脂質酸化による美味しさ及び健康への影響」をテーマに シンポジウムを開催

～「おいしさ・健康・美」の追求に向けて「脂質酸化」に関する研究を加速～

日清オイリオグループ株式会社(社長:久野 貴久)は、「日清オイリオグループ ビジョン 2030」で目指す姿の実現に向けて、当社グループが注力していく6つの重点領域の中に「すべての人の健康」や「おいしさ、美のある豊かな生活」を設定しています。

この取り組みの一環として、当社が2010年より協賛している機能油脂懇話会(会長:長田恭一教授(明治大学))において、「生体におけるリン脂質の性状と機能性」や「脂質と他の食品成分の併用による栄養生理的機能の探求」などのテーマでシンポジウムを開催し、様々な角度から脂質の機能性に関する情報をお伝えし続けています。この度、機能油脂懇話会の第13回年会において、「脂質酸化による美味しさ及び健康への影響」をテーマにシンポジウムを開催しました。

また、シンポジウムの会頭であり脂質酸化の分野で最先端の研究を進めておられる東北大学の仲川清隆教授と、これまでの共同研究に加え、新たに学術指導契約を締結しました。食用油のリーディングカンパニーとして「脂質酸化」に関して様々な角度から研究を加速し、当社のコアコンセプトである「おいしさ・健康・美」を追求していきます。



機能油脂懇話会の様子
[画像ダウンロード](#)

【シンポジウム 概要】

大会名	機能油脂懇話会 第13回年会
会期	2023年10月28日(土)
会場	明治大学 駿河台キャンパス
会頭	仲川 清隆(東北大学 教授)
シンポジウムテーマ	脂質酸化による美味しさ及び健康への影響
発表内容	<p>1)「食品の美味しさにおける脂質の役割ー香り成分の保持効果や前駆体としてー」 西村 敏英(女子栄養大学 教授)</p> <p>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 教授)</p> <p>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 教授)</p> <p>4)「酸化脂質の検出及び疾患との関連」 山田 健一(九州大学 教授)</p> <p>※発表内容の要旨は機能油脂懇話会のホームページ(https://kinouyushi.org/cla_03.html)からご覧いただけます。</p>

【仲川清隆教授 プロフィール】

氏名	仲川 清隆
所属	東北大学 大学院農学研究科 食品機能分析学分野 教授
略歴	平成 11 年 東北大学大学院農学研究科博士後期課程修了(農学博士) 平成 10 年 4 月 日本学術振興会特別研究員、平成 12 年 1 月 科学技術振興事業団科学技術特別研究員、平成 15 年 4 月 東北大学大学院農学研究科 助手、平成 16 年 11 月 同 助教授、平成 19 年 4 月 同 准教授、平成 25 年 4 月 米国タフツ大学 Jean Mayer 老化栄養研究所へ留学を経て、平成 28 年 4 月より東北大学大学院農学研究科 教授
受賞歴	平成 20 年日本栄養・食糧学会奨励賞、平成 24 年日本農芸化学会農芸化学奨励賞など



仲川清隆教授

【脂質酸化とは】

脂質は酸素と反応(酸化)すると「酸化脂質」となります。食用油の酸化は、「光、高温、空気」などにより促進され、酸化脂質は、調理時に不快なおいがしたり、色が濃くなるなどの、食用油の劣化につながります。当社では「酸化ブロック製法」のような酸化の進行を抑える製法を開発しています。また、体の中でも酸化脂質が生じ、様々な疾患に関与することが報告されています。

【機能油脂懇話会とは】

1999 年に CLA(共役リノール酸)の研究に関する意見交換の場として、「CLA 懇話会」が発足し、2010 年から「機能油脂懇話会」へ改称。様々な角度からの油脂の機能性に関する研究発表や忌憚のない意見交換の場として、活動を継続しています。当社は、2011 年から事務局として懇話会の運営業務等を行っています。

※機能油脂懇話会ホームページ：<https://www.kinouyushi.org/>

リリースに関するお問合せ先 日清オイリオグループ株式会社 広報IR部 広報課

TEL:03-3206-5109 〒104-8285 東京都中央区新川一丁目 23 番 1 号