



応用生物学部 食品コース
教授 永井利治

主な学会発表
論文・著書・社会活動

【学会発表】
日本油化学会(2023年) 食用精製
油脂を用いた加熱調理が加工食品中
の3-MCPDE, 2-MCPDE 及びGE生成
に及ぼす影響(共同発表者)

【社会活動】
日本油化学会 関東支部 幹事
ライフサイエンス・産業技術部会 幹事
2024.1.9 同部会ワークショップ
「食用油脂中のトリアシルグリセロール
分析の進展」

<https://nagai-lab.bs.teu.ac.jp/>

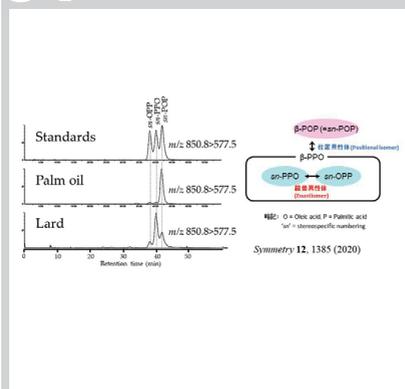
食品のおいしさと油脂の役割



KEYWORDS 食用油脂、分析、風味

油脂(あるいは油脂を含む食品)のおいしさ、劣化の原因を油脂の成分や構造に注目して研究を行います。

01 研究テーマの特徴、アピールポイント



- 食品や生体に含まれる脂質の構造と役割
- 油脂、あるいは油脂を用いた食品の風味評価法の開発
- 食用油脂の成分分析方法の開発

HPLC, GC等を利用して上記のテーマに取り組みます。左の図はパーム油とラードに含まれるトリアシルグリセロール(TAG)位置・鏡像異性体をLC/MS測定した例です。このような異性体の一斉分離は私たちが世界で初めて可能にした技術です。従来の技術をブラッシュアップしながら、油脂に関連する様々な未解明な問題に取り組んでいきます。

想定される活用例、相談可能な分野

- 食品(油脂を含む食品)や食用油脂の品質評価
- 食用油脂の風味・微量成分の評価、測定の実施
- 食品(油脂を含む食品)や食用油脂の分析手法を提案