

食用油の酸化の化学



日常生活に欠かせない食用油は調理に頻繁に使われますが、その保存方法や使用中に酸化が進むことで風味が損なわれ、健康への影響も懸念されます。身の回りにある化学として、この酸化のメカニズムや防止方法を理解することで、食の安全性と美味しさを守るための知識を深めましょう。



担当教員：○廣森浩祐 助教 (TEL 022-795-7256 kousuke.hiromori.e8@tohoku.ac.jp)
高橋厚 准教授 (TEL 022-795-7256 atsu4.t@tohoku.ac.jp)