

日本農芸化学会 2026年度大会
日清オイリオグループ株式会社 ランチョンセミナー

MCTオイルの 栄養機能と加工特性

日時 2026年3月10日(火)
12時15分～13時05分
会場 A3会場/RV103

MCTの栄養機能

井阪 大輔 (日清オイリオグループ株式会社 技術本部 基礎研究所)

中鎖脂肪酸トリグリセリド(MCT)は、ココナッツやパーム由来の中鎖脂肪酸(オクタン酸・デカン酸)を100%使用した無味・無臭のクリアな食用油です。MCTオイルは、通常の植物油脂と比べて脂肪酸の長さが約半分のため、素早くエネルギーに変わりやすいことが特長です。『日清MCTオイル』は、日本で初めて機能性表示食品として認められたMCTオイルであり、BMIが高めの方が1日2gを継続して摂取することで、日常活動時の脂肪燃焼を促進し、体脂肪や内臓脂肪、ウエスト周囲径の減少に寄与する効果が報告されています。本発表では、機能性表示食品に認定された際の臨床試験のデータなどを交えながら、MCTオイルの栄養機能についてご紹介いたします。



MCTの加工特性

松宮 健太郎 准教授 (京都大学 大学院農学研究科 食品生物科学専攻)

MCTは、演題①のとおり、長鎖脂肪酸トリグリセリド(LCT)と比較して体脂肪として蓄積されにくい特長が明らかとなっておりますが、加工食品への応用事例は限られていました。本研究では、MCTのみを用いてもクリーマー、乳化ドレッシング、マヨネーズといった一般的な食品乳化系を作製できることを確認しました。また、MCTはLCTに比べ、クリーミングへの安定性が高く、特に冷凍解凍処理時の油滴の合一に対する安定性が高いことが特長であることも明らかとなりました。これは、MCTとLCTの界面張力や界面弾性率、さらに界面近傍での結晶化学動や界面粘弾性の加熱による変化など、油滴界面の特性に違いがあるためと考えられます。本発表では、これらの研究結果を通じて、MCTを食品へ応用する上での特長と、その裏付けとなる科学的知見をご紹介いたします。



座長 菅原 達也 教授

京都大学 大学院農学研究科 応用生物科学専攻