

食の安全管理のための 有害微生物の迅速検出技術の最新研究とその適用

日時
2018年 3月20日 (火)
10:30 ~ 16:30

税込受講料
1名 39,960円
2名以上1名 36,720円
案内図



飯田橋駅下車 各徒歩約5分
JR中央線(緩行線)
地下鉄東西線(A5出口)
地下鉄有楽町線・南北線(A4・B2a出口)
都営地下鉄大江戸線(A4出口)

<お申込要項>

- ・参加ご希望の方は、HP・E-mail・FAX電話、何れかにてお申込ください。
- ・お申込に際し、社名・部署名・受講者名住所・連絡先(TEL・FAX・E-mail)をお知らせください。
- ・お申込次第、受講票・請求書等を発送します。受講料のお支払は銀行振込・当日持参のいずれかでお願いします。
- ・受講料は講座後のお支払いも対応致します。(個人申込除く)
- ・開催日前14日以降のキャンセルは受けできません。
- ・受講者数が開催基準定員に満たない場合は中止になります。

会場 産業科学システムズ会議室(東京都千代田区富士見1-5-1)

食品の安全性や食に対する消費者の信頼性を確保するためには、衛生管理の徹底が必要です。衛生管理に関して、HACCPの義務化が課される今日では生産現場から加工、流通、販売、消費に至るフードチェーンの各段階における適切なリスク管理が求められます。フードチェーンにおけるリスク管理の中で、有害微生物の迅速検査技術、あるいは高感度の検出・評価技術は特に現場のニーズが高く、その技術の開発、普及が急がれています。セミナーでは、有害微生物迅速検出法とその展望について、この分野の第一人者である川崎晋博士が最新の研究状況、そして、遺伝子手法による食品中の有害微生物検査法の活用を解説します。さらに、計測機器メーカーによる開発機器の特徴と適用事例等を解説します。

講師

川崎晋氏 国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構
食品研究部門 食品安全研究領域 食品衛生ユニット 上級研究員
博士(水産学)【・】
森田智士氏 株式会社AFIテクノロジー 営業部 部長【】

プログラム

有害微生物迅速検出法とその展望 10:30 ~ 12:30
1. 社会的背景
2. 迅速検査技術とその目的
3. 様々な検出技術と活用

遺伝子手法による食品中の有害微生物検査法の活用 13:40 ~ 15:20
1. 遺伝子手法による検出
2. リアルタイムPCR技術
3. PCR及びリアルタイムPCRによる食中毒菌の検出
4. 食中毒菌定量と活用の可能性

川崎 晋 氏 国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構
食品研究部門 食品安全研究領域 食品衛生ユニット 上級研究員 博士(水産学)

リアルタイム生菌数検出装置「ELESTA」の開発と適用事例 15:30 ~ 16:30
1. 微生物迅速検出分離/濃縮システム「エレスタ」開発コンセプト
2. 独自技術「F E S」について
3. エレスタの紹介
4. エレスタによる迅速検出メリット
5. 事例
6. 今後の取り組み

森田 智士 氏 株式会社AFIテクノロジー 営業部 部長

お申込・お問合せは

主催 ISS 産業科学システムズ
<http://www.ebrain-j.jp/>

TEL (03)3264-5635 FAX (03)3264-5675
E-mail: education@ebrain-j.com

申込書 FAXは 03-3264-5675

講座参加申込書 有害微生物の迅速検出技術の最新研究とその適用

セミナーコード

1101-180320

太枠内をご記入の上FAX (03-3264-5675) してください。

2018/3/20 ISS

社名	所在地	〒	電話	()
No.	所属部課 (正式名称)	氏名	E-mail アドレス	-
			FAX	()
窓口部署			お支払予定	当日ご持参 銀行振り込み
この講座をお知りになった媒体を○で囲んでください パンフ はがき Eメール ホームページ 検索サイト() その他				