

# 食品製造現場における機器洗浄法の基礎とその実際

日時  
2018年 5月28日 (月)  
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お受けできません。
- ・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)

**講師**

萩原知明氏 東京海洋大学学術研究院 食品生産科学部門 教授 博士(農学)  
石川誠也氏 (株)ニイタカ マーケティング部プロダクトマネジメント二課 課長  
森江康雄氏 岩井機械工業株式会社 プロジェクト本部 シニアアドバイザー

本セミナーでは、洗浄不足による微生物汚染および食品残渣混入等のリスクを避けるため、まず、知っておくべき洗浄の基礎理論と効率的な洗浄条件や付着防止技術等に関する最新研究例、ついで、洗浄対象物に対して選択されるべき最適洗浄剤の種類と特徴、さらには定置洗浄(CIP)技術とその使用上の注意点をわかりやすく解説します。

**内容**

- ・ 洗浄の基礎理論と最新洗浄研究の動向 萩原知明氏 10:30 ~ 14:30
  1. 洗浄の目的 1) 洗浄の目的 2) 現在の食品洗浄技術の抱える課題
  2. 汚れの付着に係る相互作用
    - 1) 静電的相互作用 2) ファンデルワールス相互作用
    - 3) 疎水的相互作用 4) 水素結合
  3. 汚れの付着挙動 1) タンパク質 2) 微生物
  4. 汚れの洗浄過程 1) 汚れの脱離過程 2) 洗剤 3) 洗浄の速度論
  5. 残存汚れの検証
    - 1) 試料の採取法 2) 採取した試料の評価法
      - 微生物培養
      - タンパク質検出
      - 電気伝導度測定
      - その他
    - 3) 全有機炭素測定
  6. 新規洗浄法 1) 気液二相流を利用した洗浄法 2) 汚れを「つけない」技術
- ・ 最適な洗浄剤を選択するには(種類と特徴) 石川 誠也氏 14:30 ~ 15:30
  1. サニテーションにおける洗浄と殺菌の役割
  2. 洗浄のフレーム
  3. 汚れと洗剤、洗浄剤との関係
  4. 微生物と殺菌剤との関係
  5. 発泡洗浄および機械洗浄の盲点と正しい活用方法
- ・ 定置洗浄(CIP)技術とその実際 森江 康雄氏 15:30 ~ 16:30
  1. CIP導入の歴史
  2. CIPの定義
  3. 洗浄エネルギーとレイノルズ数
  4. CIPで洗浄できる機器=サニタリ 機器の具備すべき条件
  5. CIPシステムの構築とCIP流量
  6. CIPユニットの構成(シングルコースとマルチコース)
  7. CIP洗浄プログラムと洗浄パラメーターの実際
  8. CIPでの注意点(洗浄不良防止のポイント)
  9. 省エネルギー省資源へ向けて(回転式スプレーボールとバーストリンズ)

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 食品製造現場における機器洗浄法の基礎とその実際

セミナーコード

1101-180528

太枠内をご記入の上FAX (03-3264-5675) してください。

2018/5/28 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				