

# 水分活性低減化をはじめとした 食品の劣化防止対策

～ 食品の劣化要因と環境因子を用いた変質防止～

日時  
2018年 6月25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)

遠方からもご参加しやすいよう開始を10:30に設定しております。

講座の趣旨/POINT 食品の品質保持に大きく影響を及ぼす、食品中の水分、水分活性、環境要因について、水分活性の基礎として、水分測定、水分活性測定法、そして、水分活性をコントロールすることによる微生物の静菌、ハードル理論について、食品の衛生管理に関する研究の第一人者が分かりやすく説明します。

講師より: 食品の安全確保や品質保持は、劣化防止策が組み込まれた製造工程の構築とHACCPシステム等による工程管理を行うことで達成されます。本セミナーでは、水分活性の低減等、製造工程に組み込むことで劣化防止につながる環境因子による制御について広くお話しします。

講師 静岡理科大学 理工学部 物質生命科学科 准教授 宮地竜郎氏  
NPO HACCP実践研究会会長 博士(農学)

## プログラム

- 食品の劣化防止法
  - 1.劣化防止の意義
  - 2.五大劣化要因(微生物、酵素、分子状酸素、化学的活性物質、食品害虫)
  - 3.劣化要因の作用力に影響を及ぼす環境因子
- 生物的環境因子による制御
  - 1.食品中での生物間の相互作用
  - 2.プロテクティブカルチャー
  - 3.発酵食品
- 化学的環境因子による制御
  - 1.水分活性(脱水・乾燥、塩蔵・糖蔵、燻製)
  - 2.pH(酢漬け)
  - 3.分子状酸素(真空・ガス置換包装、缶・びん詰)
  - 4.食品添加物
  - 5.その他
- 物理的環境因子による制御
  - 1.温度(冷却、加熱)
  - 2.電磁波(紫外線、放射線)
  - 3.圧力

質疑応答【事前アンケートのご質問について解説致します】

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 食品の劣化防止対策

セミナーコード

1101-180625

太枠内をご記入の上FAX (03-3264-5675) してください。

2018/6/25 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	( )
			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				