

【とことんわかる】食品殺菌法の要所と微生物学

非加熱/加熱殺菌におけるハードルテクノロジーをわかりやすく解説

日時
2018年 10月2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)

講座概要 POINT

高品質で安全な食品加工のためには適切な殺菌操作を行う必要があります。そのためには、食品殺菌の基礎を再確認し、さらにハードルテクノロジーに関する知識・手法等幅広い知識を取得することが望めます。本セミナーでは、食品殺菌に関する気鋭の研究者が食品殺菌の基礎から、産物に適した非加熱殺菌を含む各種殺菌方法について事例を交え、また、消費期限延伸のためのハードルテクノロジーの考え方、適用方法、事例等を分かりやすく解説・紹介します。

講師

国立大学法人 鹿児島大学農学部 食料生命科学科
食環境制御科学コース 准教授 博士(農学) 濱中大介氏

プログラム

- ・殺菌・静菌・除菌の基礎理論
- 1. 食品の安全性確保を取り巻く情勢
- 2. 対象となる微生物の増殖と最適な制御法について
 - (1) 食中毒関連微生物 (2) 腐敗原因微生物
 - (3) 微生物の増殖に及ぼす環境因子
- 3. 加熱殺菌(レトルト含)とその評価法
 - (1) 加熱殺菌の速度論的解釈 (2) 包装食品の殺菌
- 4. 殺菌法の適用事例
- 5. 非加熱殺菌技術とその評価
- 6. 生鮮農産物の微生物制御
 - (1) 青果物保存の考え方と付着微生物の特徴
 - (2) 農産物輸出において問題となる事例紹介
- 7. ハードルテクノロジーとその応用例
 - (1) 組み合わせによる殺菌効果の向上と消費期限延伸
- ・殺菌に関する新技術と近年の研究背景動向
- 1. 損傷菌とその評価
 - (1) 損傷菌とは
 - (2) 損傷菌の評価
- 2. 細菌芽胞の耐熱性低下技術
 - (1) 細菌芽胞の特徴
 - (2) 耐熱性低下とその評価
- 3. HACCPをはじめとした食品安全品質管理
 - (1) HACCP導入の基本的な考え方
 - (2) 鹿児島大学における食品安全管理技術者養成の取り組み事例

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 【とことんわかる】食品殺菌法の要所と微生物学

セミナーコード

1101-181002

太枠内をご記入の上FAX (03-3264-5675) してください。

2018/10/2 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				