

食品の劣化防止技術と微生物の制御法

日時
2019年 1月15日 (火)
10:30 ~ 16:30

税込受講料
1名 48,600円
2名以上1名 45,360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)

講師 静岡理科大学 理工学部 物質生命科学科 准教授
博士(農学) 宮地竜郎氏【 】
(株)ウエノフードテクノ 事業企画室 技術開発部部長付
水産学修士 上野有史氏【 】

プログラム

- ・食品の劣化要因と環境因子を用いた劣化防止対策
 1. 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
 2. 生物的環境因子による制御(宮地)
 - (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
 3. 物理的環境因子による制御(宮地)
 - (1) 温度(冷却、加熱)
 - (2) 電磁波(紫外線、放射線)
 - (3) 圧力

10:30 ~ 13:55
静岡理科大学 理工学部 物質生命科学科 准教授 博士(農学) 宮地竜郎氏

- ・化学的環境因子による微生物制御
 1. 水分活性
 - (1) 脱水・乾燥・燻製
 - (2) 塩蔵・糖蔵
 2. pH制御
 - (1) 酢漬け・酸蔵
 - (2) pH調整剤など
 3. 分子状酸素
 - (1) 真空・ガス置換包装
 - (2) 脱酸素剤
 4. 食品添加物
 - (1) 保存料
 - (2) 日持向上剤など
 5. 製造環境の衛生化(サニテーション)
 - (1) 初発菌の低減
 - (2) 二次汚染防止対策

14:00 ~ 16:30
(株)ウエノフードテクノ 事業企画室 技術開発部 部長付 水産学修士
上野有史氏
Solution and Consulting / 質疑応答

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 食品の劣化防止技術と微生物の制御法

セミナーコード

1101-190115

太枠内をご記入の上FAX (03-3264-5675) してください。

2019/1/15 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				