

超音波/ファインバブルによる高品質・高鮮度な

生鮮食材（野菜・食肉・魚介類）の洗浄と非加熱殺菌技術

日時
2019年 1月22日（火）
10:30～16:30

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 日本獣医生命科学大学 応用生命科学部 食品科学科 講師
博士（生物生産学） 小林 史幸 氏【 】
東京大学 大学院新領域創成科学研究科 教授
博士（理学） 尾田 正二 氏【 】

受講料

1名 37,000円+税
2名以上1名 34,000円+税

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。

プログラム

- ファインバブルによる非加熱殺菌・酵素失活の基礎と応用
 - ファインバブルの基本情報
 - ファインバブル研究の流れ
 - ファインバブルとは
 - ファインバブルの発生・測定技術
 - ファインバブルの活用例 オゾンファインバブルの研究例
 - 二酸化炭素ファインバブル装置の概要
 - 二酸化炭素ファインバブル装置の開発経緯
 - 二酸化炭素ファインバブル装置の基本情報
 - 二酸化炭素ファインバブルの殺菌・酵素失活効果
 - 二酸化炭素ファインバブルの殺菌メカニズム解析の現状
 - 二酸化炭素ファインバブルの細胞内部への影響
 - 二酸化炭素ファインバブルの細胞膜への影響
 - 二酸化炭素ファインバブルの殺菌メカニズムの仮説
 - 二酸化炭素ファインバブルの食品の殺菌・酵素失活の応用例
 - 清酒
 - ビール
 - 牛乳
 - カット野菜
 - まとめ
- 10:30～12:30 日本獣医生命科学大学 応用生命科学部 食品科学科
講師 博士（生物生産学）小林 史幸 氏
- 安全から安心へ～食材用超音波洗浄機の開発～
 - 噴流超音波式食材洗浄機の開発
 - 噴流超音波式食材洗浄機の構造
 - 噴流超音波式食材洗浄機の効用
 - 野菜・果物類を対象とした洗浄効果
 - 野菜・果物類の活性化効果
 - 魚介類を対象とした洗浄効果
 - 豚肉・鶏肉・魚肉・魚介類を対象とした脱脂効果がもたらす効用
 - 先行他社の食材用超音波洗浄機との比較
 - 食材洗浄機が拓く安心で健康な社会
- 13:30～16:30 東京大学 大学院新領域創成科学研究科 教授
博士（理学）尾田 正二 氏

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 生鮮食材（野菜・食肉・魚介類）の洗浄と非加熱殺菌技術

セミナーコード

1101-190122

太枠内をご記入の上FAX（03-3264-5675）してください。

2019/1/22 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				