

食品の非加熱殺菌と生鮮食材の超音波洗浄

～野菜のシャキシャキ感回復や食肉・魚介類の臭みの除去、食味改善が可能～

日時
2019年 8月30日(月)
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 准教授 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 准教授 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

画期的な超音波洗浄装置について開発者である講師が詳しく解説します。

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
 - 1. ファインバブルの基本情報
 - (1) ファインバブル研究の流れ
 - (2) ファインバブルとは
 - (3) ファインバブルの発生・測定技術
 - (4) ファインバブルの活用例 各種気体におけるファインバブルの研究例
 - 2. 二酸化炭素ファインバブル装置の概要
 - (1) 二酸化炭素ファインバブル装置の開発経緯
 - (2) 二酸化炭素ファインバブル装置の基本情報
 - (3) 二酸化炭素ファインバブルの殺菌・酵素失活効果
 - 3. 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
 - (1) 清酒 (2) ビール (3) 牛乳 (4) カット野菜
 - 4. 二酸化炭素ファインバブルの殺菌・酵素失活メカニズム解析の現状
 - (1) 二酸化炭素ファインバブルの細胞内部への影響
 - (2) 二酸化炭素ファインバブルの細胞膜への影響
 - (3) 二酸化炭素ファインバブルの殺菌メカニズムの仮説
 - (4) 二酸化炭素ファインバブルの酵素失活効果および高次構造への影響
 - (5) 二酸化炭素ファインバブルの酵素失活メカニズムの仮説
 - 5. まとめ 10:30～14:25 小林 史幸氏
- ・ 安全から安心へ ～食材用超音波洗浄機の開発～
 - 1. 噴流超音波式食材洗浄機の開発
 - 2. 噴流超音波式食材洗浄機の構造
 - 3. 噴流超音波式食材洗浄機の効用
 - (1) 野菜・果物類を対象とした洗浄効果 (2) 野菜・果物類の活性化効果
 - (3) 魚介類を対象とした洗浄効果
 - (4) 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
 - 4. 先行他社の食材用超音波洗浄機との比較
 - 5. 食材洗浄機が拓く安心で健康な社会 14:25～16:30 尾田 正二氏

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。

お申込・お問合せは

主催 ISS 産業科学システムズ TEL (03)3264-5635 FAX (03)3264-5675

<http://www.ebrain-j.jp/> Email: uketsuke@ebrain-j.jp

申込書 FAXは 03-3264-5675

講座参加申込書 食品の非加熱殺菌と生鮮食材(野菜・精肉・魚介類)の超音波洗浄

セミナーコード

1101-190830

太枠内をご記入の上FAX (03-3264-5675) してください。 2019/8/30 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				