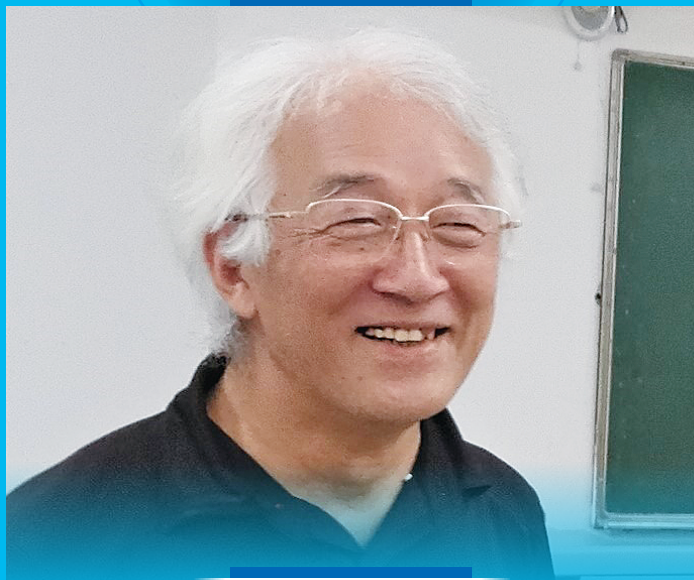


第1回

2022年6月7日(火)
13:30~15:40

農産加工品の保存性向上技術

—原料野菜の除菌および農産加工品における抗菌剤の利用—



講師

宮尾 茂雄

東京家政大学大学院客員教授

第2回

2022年6月28日(火)
13:30~15:40

食品微生物学の常識?

～授業で習う10のウソ～



講師

藤井 建夫

東京家政大学大学院客員教授

- 開講方法** Webexによるオンライン開催
- 定員** 各回30名
- 時間** 各回13:30~14:30・14:40~15:40 【60分×2コマ】
- 受講料** 各回《一般》3,000円 《本学学生》1,500円 ※申込受付後、払込用紙を郵送いたします。
(別途、事務手数料として300円負担となります。)
- 対象** 食品関係の企業に従事されている方、及びこのテーマに関心のある方



応募フォーム

Tokyo Kasei塾 2022 受講申込書

※受講ご希望の方は、上記QRコードより応募フォームにアクセスいただくかまたはメールアドレス・FAX・郵送にて必要事項を記入の上、お申込ください。お電話でのお申込みは受付ておりませんので、ご注意ください。
※メールにてお申込みの場合、メール受信後に当センターより確認の返信をいたします。返信がない場合は、電話にてお問合せください。

ふりがな				勤務先名	所属		
お名前	年齢			〈在学生〉	学部	学科	学年
ご住所	〒			電話番号	(自宅または勤務先)		
メールアドレス				希望講座			
				<input type="checkbox"/> にチェックを入れてください			
				<input type="checkbox"/> 1. 6月7日(火)	農産加工品の保存性向上技術		
				<input type="checkbox"/> 2. 6月28日(火)	食品微生物学の常識?		



第1回

6月7日(火)
13:30~15:40

農産加工品の保存性向上技術

—原料野菜の除菌および農産加工品における抗菌剤の利用—

講師

宮尾 茂雄

東京家政大学大学院客員教授

概要

農産加工品の原料野菜には食中毒菌を含む有害微生物が多く付着しています。このような付着微生物に対して、温和加熱や次亜塩素酸などを利用した殺菌・除菌技術について紹介するとともにカラシ抽出物、キトサン、アシタバ抽出物などの天然由来抗菌物質やチアミンラウリル硫酸塩（ビタミンB1）などの日持ち向上剤を用いた食品保存技術について紹介します。

Profile

東京家政大学大学院客員教授

四川大学食品学院客員教授（中国）・四川大学錦江学院客員教授（中国）、日本伝統食品研究会副会長など。

社会的活動：宇宙日本食専門委員、農水省地理的表示（GI）専門委員、東京都地域特産品認証審査委員など。

専門分野：食品微生物学、発酵食品、食品衛生

著書：「食品微生物学ハンドブック」、「漬物の機能と科学」、「漬物入門」など多数。

第2回

6月28日(火)
13:30~15:40

食品微生物学の常識？

～授業で習う10のウソ～

講師

藤井 建夫

東京家政大学大学院客員教授

概要

私たちの知識の中には常識と思っていたことが、実はそうではなかったというようなことがいくつもあります。ここでは食品微生物学の常識から、そのような例を10件ほど取り上げてみたい。受講された皆さんには、発酵食品や食品の鮮度や腐敗、衛生、品質管理などに関して、「目からうろこが落ちた」と言っていただけではないでしょうか。

Profile

東京家政大学大学院客員教授

京都大学大学院農学研究科博士課程修了、京都大学農学部助手、水産庁東海区水産研究所微生物研究室長、東京水産大学、東京海洋大学教授、山脇学園短期大学教授、東京家政大学特任教授、日本食品衛生学会会長などを経て、現在、東京家政大学大学院客員教授、東京海洋大学名誉教授。

専門分野：食品微生物学（腐敗、発酵、食中毒、微生物制御）。

主な社会活動：日本水産学会、日本食品衛生学会、日本食品微生物学会各名誉会員。「ガッテン!」、「ホンマでっか?! TV」、「林修の今でしょ!講座」、「羽鳥慎一モーニングショー」、「たけしのニッポンのミカタ!」、「この差って何ですか?」など数多くのメディアに出演。

受講について

- ★申込受付後、払込用紙を郵送いたしますので、期日までにコンビニエンスストアでご入金をお願いいたします。※銀行・郵便局でのご入金はできませんので、ご注意ください。
- ★講座申込時にご登録いただいたメールアドレス宛に、Webexの招待メール、資料をお送りします。講座開講日の3日前（土日祝日を除く）になっても届かない場合は、問合せ先までご連絡ください。開講日当日はご自身のパソコン、スマートフォン、タブレット等でご参加ください。

- ★申込者以外の受講（複数人数での受講）はご遠慮ください。
- ★当日キャンセルの場合は、受講料は返金いたしませんのでご了承ください。その他キャンセルによる返金等につきましてはホームページをご覧ください。
- ★講師の都合によりやむを得ず休講にする場合は後日録画を配信いたします。詳細はお問合せください。
- ★個人情報、公開講座以外の目的には使用いたしません。
- ★その他、注意事項など詳細はホームページをご覧ください。