

05 チルド食品の品質・安全確保に必須の 低温微生物の基礎知識

【担当講師】 藤井 建夫 (東京家政大学大学院客員教授)

申込締切

8/28
水

開講方法	Zoomによるオンライン開催
講座日程	9月11日(水)
時間	13:30~14:30、14:40~15:40 【60分】×2コマ
定員	30名
受講料	《一般》3,000円 《本学学生》1,500円
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



◆講座概要

細菌の中には、常温よりも10℃以下の方がよく増殖できる低温菌があります。主にチルド食品の腐敗菌のほか、リステリアは0℃でも増殖可能な食中毒菌であり、米国では本菌による食中毒の死者が年間約500人とわれています。チルド食品を扱う食品事業者にとってはその品質・安全確保が喫緊の課題となりますが、多くの場合、その対策に必要な低温微生物についての知識は不十分です。このような背景から私はこれまで民間のセミナーで9年間低温微生物について講義をしてきましたが、関心が高く毎回満員御礼状態(定員40~50名)でした。受講者からは「目から鱗が落ちた」との感想をいただいたこともあります。しかし、残念ながらこのセミナーは主催者の都合で開催されなくなりました。そのためその内容をこのTokyo Kasei塾でお話したいと考えております。

講義

13:30~
14:30

低温微生物の基礎知識

講義概要

チルド食品の開発・製造に当たっては低温微生物の知識が不可欠です。低温細菌は普通の細菌と何が違うのか。冷蔵庫でも比較的速やかに腐敗が進行することや、0℃でも増殖する食中毒細菌がいることを知っている必要があります。

講義

14:40~
15:40

チルド食品の微生物制御

講義概要

チルド食品の微生物制御のターゲットは低温細菌です。食品衛生法で決められている生菌数測定法によってチルド食品の品質評価をしているメーカーが多いかもしれませんが、これではいつ事故が起こってもおかしくないということです。その対策として、この講座ではコロンプスの卵のような話をします。