

チルド食品の品質・安全確保を考える

— 製品開発に必要な低温微生物の知識 —

講師 ふじい たてお
藤井 建夫 (東京家政大学大学院客員教授)

講座概要

近年、スーパーやコンビニなどの店頭にはチルド食品が多く出回っている。メーカーにとってはその品質・安全確保が喫緊の課題となるが、その対策、特に生菌数測定や消費期限設定の考え方を誤っている例が少なくない。チルド食品で問題となる低温微生物についての知識が不十分なためである。

このセミナーではチルド食品の開発・製造に必須な知識として、①低温における微生物の挙動、②チルド食品で危惧される食中毒細菌、③チルド食品の腐敗と防止、④チルド食品の消費期限設定のポイントについて学ぶ。

講義

1 低温微生物の基礎知識



13:00
14:30

【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ある。冷蔵庫でも比較的速やかに食品が腐敗したり、カビが生えることや、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る。

講義

2 チルド食品の微生物対策



14:40
16:10

【講義概要】 チルド食品の微生物対策のターゲットは低温細菌である。食品衛生法で決められている生菌数測定法(標準寒天培地、35℃培用法)によってチルド食品の品質評価や消費期限設定をしているメーカーが多いかもしれないが、これではいつ事故が起こってもおかしくない。肝心の低温細菌のことが考慮されていないからである。

交流

3 交流ディスカッション

16:10
16:40

藤井先生に直接質問できる
チャンスです!
何でも質問してみましょう!!



Profile

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・生活科学研究所所長などを経て、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。

専門分野は、食品微生物学(腐敗、発酵、食中毒、微生物制御)の研究・教育。

担当は、食品衛生学特論、衛生管理演習、生命科学、微生物学。

主な社会活動は、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。また、「ホンマでっか?! TV」(フジTV)をはじめとした数多くのメディアに出演。



- 日 程 平成29年6月24日(土)
- 時 間 13:00~14:30
14:40~16:10【90分】×2コマ
16:10~16:40【30分】交流ディスカッション
- 受講料 <一般> 4,000円 <在学生> 2,000円
- 定 員 20名
- 対 象 食品関係の企業に従事され専門領域に携わっている方、及び講座テーマに関心のある方
- 持 ち 物 筆記用具

交通のご案内

お車でのご来校は
ご遠慮ください。



* 西武線をご利用の場合

池袋 西武池袋線

飯能 西武池袋線

* JR川越線、東武東上線、西武新宿線をご利用の場合

川越 徒歩10分 本川越 西武新宿線 狭山市 西武バス

南口下車
徒歩3分
稲荷山公園

* 受講について (ご案内)

- ★ 受講申込み後、やむを得ずキャンセルをする場合は、必ずご連絡ください。
- ★ 講座開講後のキャンセルの場合は、受講料・教材費の返金は致しません。
- ★ 講座申込締切の時点で、申込者数が一定数に達しない場合は、講座中止となり、連絡いたします。
- ★ 講師の都合によりやむを得ず休講する場合は、後日、補講を実施します。また、交通機関の運休・悪天候等の場合は、休講となることもあります。センターまでご確認ください。
- ★ 個人情報は公開講座以外の目的には使用いたしません。

Tokyo Kasei塾 2017 受講申込書

*FAX・郵送にて申込んで下さい▶ **04-2955-6929**

ふりがな			勤務先名		
お名前	年齢		電話番号	(自宅)	
ご住所	〒			(携帯)	