

13 食品の生菌数測定の見解

申込締切

6/16

月

【担当講師】 藤井 建夫 (東京家政大学大学院客員教授)

開講方法	Zoomによるオンライン開催
講座日時	7月1日(火) 13:30~15:40 【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



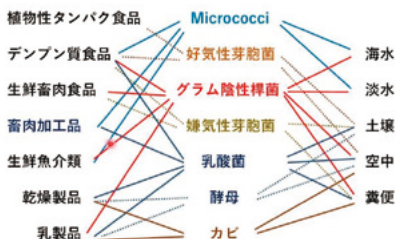
講座概要

生菌数（公定法）は各種の食品で成分規格として規定されているが、そもそもこの生菌数は、何を目的としたものでしょうか。腐敗（品質管理）の指標なのか、安全性の確保（食中毒防止）が目的なのか曖昧です。また、35℃培養のこの測定法は、チルド食品で問題となる低温細菌には不適当であるが、これまでの受講生からは自社のラボでの検査が不適当であったことに気付かれ、「目から鱗が落ちた」などありがたい評価をいただいています。ここでは、その他、生菌数測定の際の塗抹法と混濁法による菌数の違い、ストマッカーとホモゲナイザーの違いなどにも触れます。その結果は皆さんの常識とは違ったものであるかもしれません。

講師プロフィール

京都大学大学院農学研究科博士課程修了、東京水産大学・東京海洋大学教授、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、食品衛生学。日本水産学会、日本食品衛生学会および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」など数多くのメディアに出演。『魚の発酵食品』、『新・食品衛生学』、『食品微生物学の基礎』など著書多数。

食品と環境中の腐敗・変敗菌 (久田)



実線は関係の深いもの。

