

第1回

2022年11月16日(水)
13:30~15:40

チルド食品の品質管理の
落とし穴

—公定法では低温微生物は捕らえられない—

申込締切 11月2日(水)



講師

藤井 建夫

東京家政大学大学院客員教授

第2回

2022年11月30日(水)
13:30~15:40

アルコールを利用した
食品の保存性向上

—製造環境のサニテーションおよび食品保存への利用—

申込締切 11月16日(水)



講師

宮尾 茂雄

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、お申込みください。お電話でのお申込みは受付けておりませんので、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	所属		
お名前	年齢			〈在学生〉	学部	学科	学年
ご住所 (自宅または会社)	〒			電話番号	(自宅または会社)		
メールアドレス				希望講座	<input type="checkbox"/> 1. 11月16日(水) チルド食品の品質管理の落とし穴 <input type="checkbox"/> 2. 11月30日(水) アルコールを利用した食品の保存性向上		



チルド食品の品質管理の落とし穴

—公定法では低温微生物は捕らえられない—

第1回

11月16日(水)

13:30~15:40

申込締切

11月2日(水)

講師

藤井 建夫

東京家政大学大学院
客員教授

概要

近年、スーパーやコンビニでは、従来の常温貯蔵食品に代わってチルド食品が主流となっており、そこでの品質劣化の主役は中温微生物ではなく低温微生物であるにもかかわらず、品質管理の現場では相変わらず昭和時代からの中温菌を対象とした検査法をそのまま用いていることが多く、これでは製品の品質評価や環境中の微生物挙動を適正に把握することはできない。チルド食品の微生物管理に公定法は通用しないことを理解してほしい。

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。

アルコールを利用した食品の保存性向上

—製造環境のサニテーションおよび食品保存への利用—

第2回

11月30日(水)

13:30~15:40

申込締切

11月16日(水)

講師

宮尾 茂雄

東京家政大学大学院
客員教授

概要

アルコールに殺菌力や制菌作用があることは古くから知られていたが、それを食品の保存に積極的に用いられるようになったのは1970年代以降である。近年、アルコールの抗菌性は代謝阻害作用、細胞膜の損傷、水分活性低下作用等に基づくものと考えられており、殺菌および制菌目的で使用されている。今回は、アルコールの抗菌作用特性、食品保存への利用法、食品製造環境におけるサニテーション等について紹介する。

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。

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。