

令和元年度第2回食品加工技術講習会 「食の安全管理への予測微生物学の利用」

予測微生物学とは、食品における微生物の増殖や死滅挙動を数式化することにより、微生物検査を実施しなくても温度やpH、水分活性などの環境条件から微生物数や増殖確率を予測する方法を究明する研究分野です。食品衛生法の改正で制度化されたHACCPの管理基準設定や製品開発の効率化に活用できるツールとして食品企業から高い関心が寄せられています。

そこで、当センターでは予測微生物学の専門家2名を講師に招き、実例を交えながら予測微生物学の概要とその活用場面を学ぶ講習会を開催します。

皆様のご参加をお待ちしております。

○日 時 令和2年1月29日(水) 13:30～16:35(受付13:00～)

○場 所 (地独) 北海道立総合研究機構 食品加工研究センター 研修室
(江別市文京台緑町589-4 TEL 011-387-4116)

○主 催 (地独) 北海道立総合研究機構 食品加工研究センター

【プログラム】

13:30	あいさつ 道総研食品加工研究センター応用技術部 部長 川上 誠
13:35	講演Ⅰ「食品が腐る?食中毒になる?殺菌はどうする?を予測する技術:予測微生物学の概要」 講師:北海道大学 大学院農学研究院 食品加工工学研究室 准教授 小関 成樹 氏 内容:日本を代表する予測微生物学の専門家の講演です。予測微生物学を活用すると微生物の何が予測できるのか?食品製造においてどのような場面で活用できるのか?予測微生物学の導入に向けてその概要についてご講演いただきます。
15:15	講演Ⅱ「食品メーカーにおける試験データの管理と予測微生物学の活用」 講師:株式会社日清製粉グループ本社 R&D・品質保証本部 基礎研究所 チルド・冷凍食品研究室兼微生物制御研究室 室長 石田 亘 氏 内容:予測微生物学を製品開発に活用している食品企業の講演です。製品開発に予測微生物学を活用しようとした経緯や食品企業における活用の現状、今後の展望等についてご講演いただきます。

○ 参加料 無料

○ 募集人数 40名 *定員になり次第、締め切らせていただきますのでご了承ください。

○ 申込方法 申込書に所定の事項をご記入の上、FAX又はメールで、**1月24日(金)まで**にお申し込みください。

【お申し込み・お問い合わせ先】

(地独) 北海道立総合研究機構食品加工研究センター食関連研究推進室食品技術支援グループ

担当:主査(情報・開発支援) 下岡 司

〒069-0836 江別市文京台緑町589-4

TEL:011-387-4116 FAX:011-387-4664

メールアドレス:food-shien@hro.or.jp