

第195回講演会・第146回研究会

主催 包装食品技術協会
共催 あいち産業科学技術総合センター
食品工業技術センター

ご案内

日時：平成26年9月16日（火） 13時05分～16時20分
場所：あいち産業科学技術総合センター 食品工業技術センター 大研修室
〒451-0083 名古屋市西区新福寺町2-1-1 TEL052-521-9316

13:10～14:30

日持ち向上剤、保存料による微生物制御技術 — ターゲット別に考える微生物制御 —

アサマ化成株式会社
研究部長

佐藤 豊樹 氏

食品の変敗を抑えるには、変敗の原因となる微生物（*Bacillus*、乳酸菌、真菌、グラム陰性菌を含む雑菌）を迅速に分離、同定し、その微生物に合った対策がとられるべきである。微生物の混入防止対策、増殖を抑える添加物（グリシン、酢酸塩、リゾチム、プロタミン、ポリリジン、ナイシン）の特徴、抗菌メカニズムについて解説する。食品から分離した微生物に対する抗菌物質の効果を判定する具体的な方法と注意点についても述べる。

14:40～16:15

食品防御への取組 — 農薬混入事件の教訓と今後の課題 —

奈良県立医科大学
非常勤講師

神奈川 芳行 氏

輸入冷凍餃子や、国産の冷凍食品への農薬混入事件など、意図的な毒物混入事件が発生し、企業の食品防御対策の重要性が指摘されている。食の安全に関する事件や事故は、国内のみでなく世界的にも繰り返し発生している。今回は、昨年末に発生した冷凍食品への農薬混入事件を踏まえて開催された当該企業の第三者検証委員会や農林水産省の検討会の報告、研究班のガイドライン等を参考に、食品企業に求められる対策とその課題について解説する。

定員：先着60名

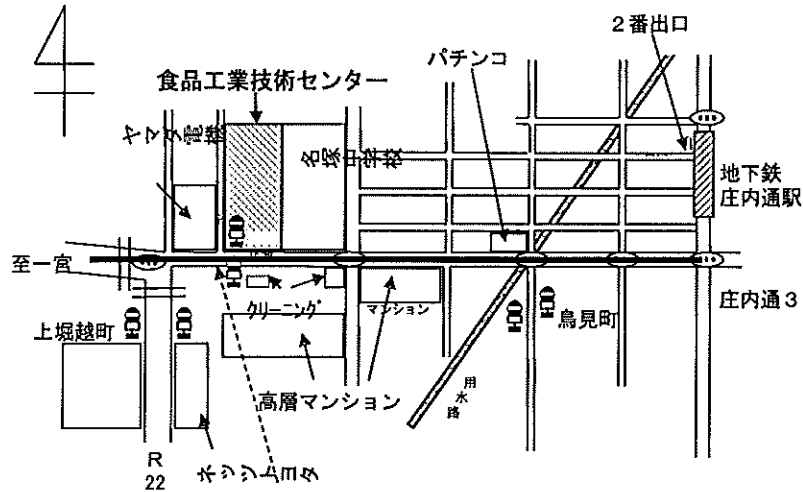
参加費：会員 無料（3名まで）、非会員 1名につき 5,000円

申込先：包装食品技術協会 事務局：〒451-0083 名古屋市西区新福寺町2-1-1

あいち産業科学技術総合センター 食品工業技術センター内

TEL 052-521-9316 FAX 052-521-1323

会場案内 :



東向き走行しか、センターに入れません。

○ 交通案内

・地下鉄:

名古屋駅、栄方面から地下鉄東山線「伏見」乗換え

鶴舞線(犬山、上小田井方面行き)「庄内通」下車、2番出口 西へ徒歩 約12分

・市バス:

名古屋駅方面から

10番のりば名駅11号系統(名西橋経由循環名古屋駅行)「上堀越町」下車、徒歩約3分

11番のりば名駅13号系統(中切町行き、上飯田町行き)「鳥見町」下車、徒歩約6分

栄方面から「オアシス21」

1番のりば栄25号系統(名塚中学行き、名西橋行き)「上堀越町」下車、徒歩3分

・タクシー: 名古屋駅から約20分

・駐車場: 51台

..... キリトリセン

包装食品技術協会 宛

FAX 052-521-1323

第195回講演会・第146回研究会 参加申込書

会社・団体名:

所在地:

連絡担当者: (氏名) (所属)

(TEL) (FAX)

会 員	非会員	参加者 氏名	所 属 部 署

* 平成26年9月9日(火)までにFAX、メールまたは郵送にてお送りください。