

第215回講演会・第166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： 令和元年9月20日（金） 13時00分～16時00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 TEL052-521-1320

微生物制御対策と洗浄技術

三重大学大学院生物資源学研究科

教授 福崎智司氏

講座1： 13:05～14:10

食品製造現場における微生物制御対策とその進め方

内容：

食品製造環境において、微生物制御対策は重要な課題の一つです。しかし、現場はそれほど単純でなく、実際に何から始めれば良いのか分からない実情があります。

本講演では、微生物制御対策に不可欠な水の制御（ドライ化）、設備・機器の衛生構造、洗浄・殺菌の意義、給気、排気、換気の必要性、清浄度評価による汚染状況マップ（見えるか）の作成など、対策の進め方の一例を紹介します。

講座2： 14:20～15:55

食品工場における洗浄技術の基礎と実務

内容：

食品工場では、毎日のように繰り返される洗浄操作。殺菌という概念は自然に身についても、洗浄を学問的に習得した人は意外と少ないのが現状です。洗浄は「人を介するプロセス」と言われます。何をどうするかという基本操作に加えて、なぜこの操作が必要なのかを理解することで、洗浄効率は安定かつレベルアップします。

本講演では、洗浄の学術的基礎および実践基礎を解説します。

～ 講師の紹介 ～

1991年3月： 広島大学大学院博士課程後期発酵工学科 修了

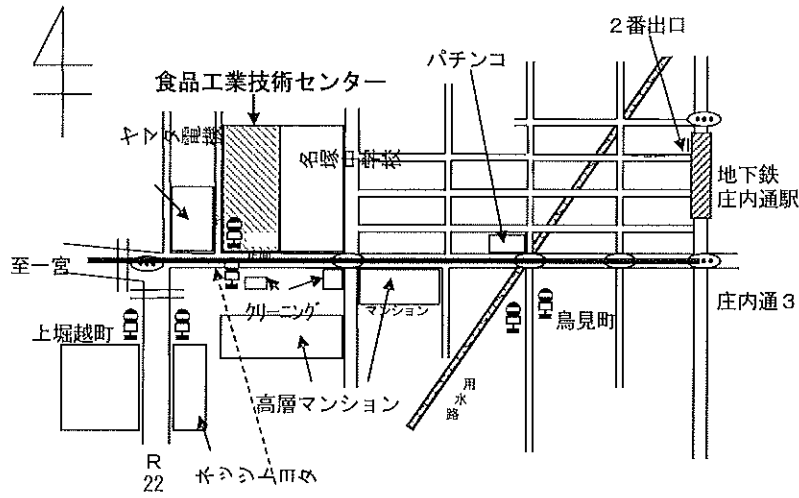
1991年4月： 岡山県工業技術センター入所
食品技術グループ長、化学・新素材グループ長
研究開発部長を歴任後

2013年4月： 三重大学大学院生物資源学研究科「教授」に就任

* 主な著書 「次亜塩素酸の科学」（米田出版）

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 052-521-1320 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(名古屋駅バスターミナルから)
 - 5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
 - 6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から)
 - 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215回講演会・第166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

* 令和元年9月13日(金)までにFAX、メールまたは郵送にてお送りください。