

第228回講演会・第179回研究会 (Webセミナー)

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4年9月16日(金) 13時00分～16時00分

場所： Webセミナーのためお好きな場所でご受講いただけます。

プログラム

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： 13:30～14:30

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はなく、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、洗浄・殺菌の意義、微生物制御対策に不可欠な水の制御(ドライ化)、設備・機器の衛生構造の把握、製造環境の空気質の重要性、清浄度の数値化、有人空間における微生物制御など、対策の進め方のポイントと留意点を紹介します。

講座2： 14:40～15:40

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けても、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」であると言われる。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、洗浄の基本的な考え方、開放系・閉鎖系製造環境における洗浄の行い方、正しい拭き取り洗浄のノウハウなど、学術的基礎および実務的基礎を解説します。

質疑応答： 15:40～16:00

～ 講師の紹介 ～

(略歴)

1991年3月 広島大学大学院博士課程後期発酵工学科 終了

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

(受賞)

2019年 日本防菌防黴学会 学会賞を受賞

(主な著書)

「次亜塩素酸の科学」(米田出版)、 「次亜塩素酸の基礎と利用技術」(幸書房)

参加申込 : 下記、「第228回講演会・第179回研究会 (Web セミナー) 申込書」に必要事項を記載の上、令和4年9月9日 (金) までに事務局までメールにてお申し込みください。
E-mail : hs_techassoc@aioros.ocn.ne.jp

参加費 : 会 員 無 料、 非会員 5千円

概 要 : Zoom を使ったオンラインセミナーです。

- ① 参加者には、後日、テキストのPDFデータ、セミナーの入室に必要なリンク (URL)、セミナーIDとパスワードを事務局よりメールにてお送りします。
- ② セミナールームに入室する前に、カメラアプリを起動し画像が表示されるか確認し、また、「設定」アプリの「システム」でサウンドの入力をチェックしておいてください。
- ③ 講座1の開始30分前から、事務局より配信します専用リンク、またはIDとパスワードを使ってセミナールームに入室できます。
- ④ 講座1～講座2の講演中は、雑音を遮断するため、ホスト側でミュートに設定させていただきます。
- ⑤ 講座1及び講座2の質問は、チャットで行い、質問の回答時間は、講座2終了後に20分間設けてあります。
- ⑥ 本セミナーで使用するPDF資料や配信動画は、著作物であり、転載、配布、録音などを禁止します。
- ⑦ 講演者側にシステム障害が生じた場合は、復旧後、その分の時間を延長して講演を続けます。参加者側のシステム障害トラブルについては、主催者は責任を負いません。

..... キリトリセン

包装食品技術協会 宛

第228回講演会・第179回研究会申込書 (Web セミナー)

会 社・団体名 :
所 在 地 :
連 絡 担 当 者 : (氏 名) (所 属)
(E-Mail)
(T E L) (F A X)

会 員	非会員	参加者 氏名	メールアドレス (必須)

* メールアドレスは、セミナーへの入室のための招待状の送り先になりますので、明確に記載してください。