

第229回講演会・第180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4年12月7日（水） 13時00分～15時30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

講座1： 13:05～14:35

加熱殺菌製品の開発を行うに当たって先人たちの苦勞・失敗から学ぶべきこと
～レトルト、缶詰、パウチ、ホットパックなどを例にして～

一般社団法人 食品品質プロフェッショナルズ
代表理事 広田 鉄磨 氏

内 容：

熱殺菌機器の信頼性があまりにも向上してきたため、いつのまにかドア閉めて「スイッチポン」で殺菌を終えた製品が吐き出されてくるといった感触でとらえられてしまってきている。しかし、現時点の自動車の運転のAI制御と同じで、いざという時にはAIの判断をオーバーライトして制御を人の手にとりもどす運転者の存在意義は前にもまして高まってきている。

同様に、特にpH4.6を上回る中性の容器包装詰食品ではボツリヌス毒素による食中毒はいまだ現実味をもっており、いくら信頼度の高い機器で加工されるとはいえ、完全であるとは言い難い。やはり、わずかな異常を検知し制御を人の手に取り戻すことのできる熱殺菌技術者の存在は、以前よりもずっと価値を持ってきているといってもいいだろう。特に新製品の開発にあたっては、熱分布・熱浸透といった基本原理を理解せずにスイッチ入れたらなんでも例外なく安全な食品となるといった短絡をもって臨むのは非常に危険である。そこで、本講演では適切な熱殺菌を行うための考え方を解説する。

講師のご紹介：

- 九州大学農学部食糧化学工学科を卒業後、ネスレ日本(株)に入社。製造、開発を経験したのちグローバルスタッフとしてアメリカついでシンガポールに勤務。熱殺菌技術の啓蒙と食品安全マネジメントシステムの導入支援をアジア・アフリカ・オセアニアの国々に対して行う。
- GFSI ローカルグループコアメンバー、厚生労働省 HACCP 支援ツール研究班メンバーを経験した後、農林水産省支援事業日本発の食品安全マネジメントシステム（JFS-A, B, C）の創出に当初より関わる。
- 関西大学で食品安全について学生に教えるかたわら、(一社)食品品質プロフェッショナルズ (<https://qpfs.or.jp>) を結成し HACCP 研修を全国展開する。研修効果の向上のため、日本人の苦手とする客観的評価の道筋をつけやすいようにビジュアルライゼーション手法を導入した。

講座 2 : 14:45~15:15

食品工業技術センターに導入されたレトルト殺菌装置の紹介

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

保蔵包装技術室 安田庄子、鳥居貴佳、
瀬見井純、吉富雄洋

内 容 :

食品工業技術センターでは、株式会社平山製作所製 小型高温高圧調理器（小型レトルト釜）を昨年度に導入しました。レトルトパウチ食品や缶詰など、いわゆるレトルト食品を加圧加熱殺菌するための装置です。新たな商品の試作開発、包装資材の評価などの目的で活用していただきたいと考えています。そこで、当センター職員が実際に取り扱い方法を紹介し、殺菌処理をする際の留意点について説明します。

また、容器包装詰加圧加熱殺菌食品の規格基準の一つである微生物の試験法（無菌試験）について詳しい手順を紹介いたします。

参加申込 : 下記、「第229回講演会・第180回研究会 申込書」に必要事項を記載の上、令和4年12月1日（木）までにメールまたはFAXにてお申し込みください。

E-mail : hs_techassoc@aioros.ocn.ne.jp

FAX : 052-521-1323

定 員 : 先着60名

参加費 : 会 員 無 料

非会員 5,000円

..... キリトリセン

包装食品技術協会 宛

第229回講演会・第180回研究会申込書

会 社・団体名 :

所 在 地 :

連絡担当者: (氏名) (所属)

(E-Mail)

(TEL) (FAX)

会 員	非会員	参加者 氏名	所 属 部 署