

食品ニューテクノロジー研究会 2014年11月例会

食品危害微生物としての高温耐性芽胞菌の同定と制御

日時 : 平成26年11月26日(水) 13時30分～

会場 : 芝パークホテル 本館3階 牡丹<港区芝公園1-5-10>

参加費 : ￥16,200(税込) 食品ニューテクノロジー研究会 会員無料

【座長:】 平川 忠氏 国際生命科学研究機構 事務局次長

容器詰食品製造業における、食品の腐敗・変敗に関する微生物制御に対する基本三原則とは、「持ち込まず」、「増やさず」、「確実に殺す」である。なかでも、過酷な環境に対する耐性が強い芽胞菌は、飲料業界のみならず食品業界の広い分野にわたり重要な危害微生物である。

本研究会では、これらの高温耐性の芽胞菌の基礎と応用について分かり易く解説して頂く

【講演I】 13:40～14:50

加工食品の細菌芽胞の挙動と制御

公益社団法人 日本缶詰びん詰レトルト食品協会 専務理事
駒木 勝氏

常温で流通する缶詰、びん詰、レトルト食品などの容器詰食品の腐敗、変敗に関する微生物の中で、とくに有芽胞細菌についてその種類と性状、発育および耐熱性に及ぼす因子について解説したい。

- ・缶詰、びん詰、レトルト食品の腐敗、変敗の型とその原因菌
- ・有芽胞細菌の種類と発育および耐熱性に及ぼす水素イオン濃度(pH)と水分活性(Aw)の影響
- ・細菌芽胞の耐熱性に及ぼす加熱媒体または再生用培地の影響
- ・当該食品の微生物による安全性を評価するための接種試験法

<プロフィール>1977年東京水産大学卒業。1977年(社)日本缶詰協会勤務、研究所微生物研究室配属。

2012年現職。日本食品微生物学会理事

専門分野:容器詰食品の微生物、とくに細菌芽胞の耐熱性

【講演II】 15:00～16:10

清涼飲料原料の芽胞菌リスクの明確化と 標準検査法開発にむけて

アサヒ飲料株式会社 研究開発本部技術研究所品質技術グループ
微生物技術チームチームリーダー 青山冬樹氏

低酸性飲料の高温販売時に危害となる、高温性嫌気性芽胞細菌などの細菌に関しては、現在においても各社各々で独自に対策を取ってきており、業界全体で共通のリスク認識や対策がないのが現状である。特に、原料におけるリスクの有無や試験の必要性の判断基準、検査方法の整備などがなされておらず、様々な点において多大な手間やコストなどがかかっている。

そこで、現在の原料芽胞菌のリスクについて、リスクの整理と統一の検査法の開発に着手しており、取り組みの現状を報告する。

<プロフィール>1999年 横浜国立大学大学院工学研究科物質工学専攻 修了 同年アサヒ飲料株式会社入社 現職に至る。

専門分野:清涼飲料水の微生物制御・危害微生物の迅速判別に関する研究、高温性嫌気性芽胞細菌の迅速検出培地・判別手法に関する研究 清涼飲料水のカビの危害と迅速判別、カビ同定用DNAアレイの開発

【座長まとめ】 16:10～16:30

【名刺交換会】 16:30～17:30

お問い合わせ先:

日本食糧新聞社 (食品ニューテクノロジー研究会)中山清美
〒105-0003 東京都港区西新橋2-21-2 第一南桜ビル7階
TEL03-3432-4664 FAX03-3459-4654 携帯090-3146-7995

食品危害微生物としての高温耐性芽胞菌の同定と 制御のおいしさを探る

食品ニューテクノロジー研究会 11月26日申込書

FAXで03-3459-4654までお申し込み下さい。

- ◇ お申込み後、請求書をお送りいたします。
- ◇ 受講票は発行しておりません。

会社名	
住所	〒
電話	
FAX	
お名前	部署／お役職

会場案内

芝パークホテル

〒105-0011
東京都港区芝公園1-5-10
TEL 03-3433-4141(大代表)
<http://www.shibaparkhotel.com/>



JR浜松町駅(北口)
東京モノレール浜松町駅徒歩約8分
都営地下鉄大門駅(A6出口) 徒歩約4分

◎ [セミナー情報](http://bit.ly/Ke3If3) <http://bit.ly/Ke3If3>

◎ [セミナー申込](http://bit.ly/1cSZRCk) <http://bit.ly/1cSZRCk>

提供いただきました個人情報、当該業務および当社からのご案内を目的として利用します。なお、個人情報を当該業務の委託に必要な範囲で委託先に提供する場合や関係法令により認められる場合などを除き、お客