

2020年3月3日 食品ニューテクノロジー研究会

開催延期のお知らせ

日本食糧新聞社主催食品ニューテクノロジー研究会の3月3日開催「カット野菜の品質確保のための新技術」セミナーは、開催延期させていただきます。

新型コロナウイルスの感染拡大が著しい現状です。大変残念ですが延期することを決定いたしました。

なお、改めて日程をお知らせいたします。

以上、なにとぞご理解の程よろしくお願い申し上げます。

どうか体調には十分にお気をつけください。

日本食糧新聞社

食品ニューテクノロジー研究会

Tel 03-3537-1071

カット野菜の品質確保のための新技術

日時：2020年 3月 3日(火) 13:30～

会場：食情報館 <東京都中央区八丁堀2-14-4 ヤブ原ビル6階
日本食糧新聞社 内 1階はマルエツプチ>

参加費：一般受講ご希望者 16,500円(税込)
【食品ニューテクノロジー研究会 会員企業は無料になります】

座長：(株)日清製粉グループ本社 取締役常務執行役員 原田 隆氏

近年、生鮮野菜の消費量は減少傾向で推移していますが、スーパー、コンビニエンスストア、デパ地下等でのサラダをはじめとした野菜の加工調理品の消費は増加しています。家計におけるサラダの購入金額は増え、簡便性や値ごろ感からカット野菜(キャベツ、レタスなど)の市場が伸びています。今回、カット野菜の品質に焦点をあて、その動向や技術についての講演を企画しました。

手軽で便利なカット野菜は、ホール野菜と比較して、品質維持が難しく、より高度な品質保持技術が必要です。また、カット野菜には洗わずにそのまま食べられるものが増えており、高いレベルの安全性が求められます。

普段私たちが購入しているカット野菜はどのような技術により、おいしさ・安心・安全を達成しているのか、野菜における栽培～加工～流通の各過程での技術に着目した講演により、聴講者の知識習得の機会とします。皆様のご参加をお待ちしております。

【講演1】 13:40～ 14:50

カット生鮮野菜の品質維持のポイント

千葉大学 大学院園芸学研究所・生物資源科学コース 椎名武夫氏

http://www.h.chiba-u.jp/academics/staff/shiina_t.html

加工処理によってホール野菜に比べて生理活性が高まっているカット野菜の品質保持においては、ホールの場合よりも、より温度管理が重要であることは周知の通りである。加えて、水分蒸発、変色、異臭の防止のためには、適切な包装を用いることが不可欠である。本セミナーでは、(1)温度、湿度、気相のコントロールによる生鮮野菜の品質維持、(2)カット野菜にける品質維持のための包装:MA包装について、(3)今後求められる生鮮野菜の品質維持技術、について解説します。

【講演2】 15:00～ 16:10

カット生鮮野菜の微生物制御のポイント

九州大学大学院 農学研究院・生命機能科学部門 宮本敬久氏

<http://agr.kyushu-u.ac.jp/lab/foodhygienicchemistry/>

カット野菜をはじめとした生鮮青果物や青果物加工品を原因とする食中毒事件は少ないわけではなく、集団事例も発生しています。2011年にヨーロッパで発生したスプラウトを原因食品とした腸管凝集性ペロ毒素産生性大腸菌O104:H4による食中毒事件は、患者数4321名、死者数52名の大規模なものでした。我が国でも2012年には白菜の浅漬けを原因食品とした腸管出血性大腸菌O157食中毒で8名の命が失われました。欧米では、トマト、レタス、ホウレンソウ、スプラウト等を原因とした大規模な食中毒が毎年のように発生しています。2018年には、メロンによるリステリア食中毒もオーストラリアで発生しています。このような生鮮青果物を原因とする食中毒発生防止のためには、フードチェーン全体の衛生管理が重要であることは言うまでもありませんが、フードロス削減のためにも適切な処理と保存による日持ちの向上は重要です。本セミナーでは、カット野菜を中心に青果物加工品における食中毒細菌を含む微生物制御のために重要な(1)生産段階、(2)流通段階、および(3)加工段階における効率的な微生物制御についての国内外の取り組みについて紹介します。

【座長まとめ】 16:10～ 16:30

日本食糧新聞社 (食品ニューテクノロジー研究会)

〒104-0032 東京都中央区八丁堀2-14-4 ヤブ原ビル7階

TEL03-3537-1310 FAX03-3537-1071