形式：対面セミナー	補足：
ジャンル：食品	講習会コード：　ｔｄｓ２０２７０３２４ｈ１

本講座では食品メーカーの研究開発者・品質管理担当者に不可欠な『最適な加熱殺菌条件』の決め方を食品企業で 30 年の実務経験を有する講師がポイントを押さえて解説します。微生物に関する基礎知識を講義した上で、芽胞の調製法や耐熱試験を網羅するほか、近年の気温上昇に対応するためのアプローチについてもディスカッションを実施します。

容器詰加工食品における【最適な加熱殺菌条件】の決め方と変敗防止対策の最新動向

～芽胞菌の基礎知識および試験法から気温上昇に対応した常温流通食品の殺菌方法まで～

講　師：南九州大学　健康栄養学部　食品開発科学科社　教授　長田隆　氏

新潟大学大学院　自然科学研究科　博士後期課程を修了。食品企業にて 30 年間勤務し、品質管理・品質保証・研究開発の業務に従事。その後、2020 年 4 月より南九州大学　健康栄養学部　食品開発科学科に勤務し、教授に着任。現在は食品安全学研究室を運営する。　専門領域として、食品中の微生物の増殖を抑制する技術や、科学的根拠に基づいた加熱殺菌条件の確立に関する研究に従事。一方で、食品製造における衛生管理手法である HACCP の導入・普及にも取り組み、企業や自治体と連携した指導や研修活動も行っている。特に中小企業における第 3 者認証（JFS-A/B 規格および ISO22000 等の食品安全マネジメントシステムの導入と定着）支援を積極的に実施している。

●日　程　2027 年 3 月 24 日(水)　10:00～15:00
●会　場　テックデザイン　セミナールーム（東京　飯田橋駅／九段下駅）
●受講料（申込プラン）　**36,300 円（税込）**※12/11（金）までにお申込の場合、**２割引**となります（早期申込割引）

＜習得知識＞
1．各容器詰食品で問題となる耐熱性芽胞細菌種について
2．加熱殺菌指標菌の選定方法について
　①芽胞の調製方法　　②発育（接種）試験法
3．加熱殺菌指標菌の殺菌条件について
　①生残芽胞数測定法　　②M-TDT（Minimum Thermal Desth Time）法
4．食品の加熱殺菌条件を考える上での注意点について

＜プログラム＞

Ⅰ．容器詰食品と変敗原因細菌種
　1．容器詰食品と変敗原因菌種
　2．変敗原因菌種の旧分類と新分類について

Ⅱ．加熱殺菌指標菌種の選定方法について
　1．芽胞の調製法
　　①通性嫌気性細菌（Geobacillus 属）の芽胞調製法
　　②偏性嫌気性細菌（Thermoanaerobacterium 属）の芽胞調製法
　2．発育（接種）試験法の操作法

Ⅲ．加熱殺菌指標菌の殺菌条件について
　1．耐熱試験法
　　①生残芽胞数測定法
　　②M-TDT（Minimum Thermal Desth Time）法
　2．耐熱性データの解析法

Ⅳ．食品の加熱殺菌条件を考える上での注意点
　1．近年の食品変敗事例について
　2．地球温暖化による夏場の気温上昇による変敗問題について
　3．今後、食品企業が取り組むべき変敗防止対策について

＜講義概要＞
　食品業界が抱える大きな問題として、食品微生物制御の専門家が不足していることが挙げられます。さらに HACCP が制度化されたことで、『①HACCP を推進する担当者』『②HACCP を認証する力量のある審査員の養成』の必要も生じました。
　本講座では上記のような課題背景も含め、食品企業で研究開発・品質管理を行う実務担当者が理解すべき知識である「適切な容器詰食品の加熱殺菌条件の設定の仕方」を解説するとともに、実際に加熱殺菌条件を設定するのに必要な「芽胞の調製法」・「発育試験」・「耐熱性試験」などの実験上の手順や注意点について、これまで講師が行ってきた実際の研究事例を基に分かりやすく解説します。
　その上で、近年問題となっている常温流通する容器詰食品の変敗事例とその変敗防止対策について、参加者のみなさんと意見交換を行うことで食品安全に関する理解を深める一助となれれば幸いに思います。

＜お申込要項＞

下記に必要事項をご記入の上、FAX にてお申込みください　（※は必須です）

FAX 03-6261-7924

申込講座	3/24 容器詰加工食品における【最適な加熱殺菌条件】の決め方と変敗防止対策の最新動向		**申込プラン（複数ある場合）**	
会社名※				
所在地※（請求書等の送付先）	〒			
参加者① **氏名※**		**TEL※**		
所属※		**FAX**		
		役職		
Email※		@		
会員登録	□ 登録する　□ 登録しない　（登録料・会費はかかりません。お得な割引や会員イベント情報等を配信します）			
参加者② **氏名※**		**TEL※**		
所属※		**FAX**		
		役職		
Email※		@		
会員登録	□ 登録する　□ 登録しない　（登録料・会費はかかりません。お得な割引や会員イベント情報等を配信します）			
支払方法※	□ 銀行振込（紙請求書）　□ 銀行振込（PDF 請求書）　□ カード支払い　□ 未定のため後日連絡する			
支払予定日※	□ [　　] 月 [　　] 日ごろを予定している　□未定のため後日連絡する			
備考※				

※【個人情報の取扱いについて】 ご記入された個人情報については、当社規定の「個人情報の取扱い」に基づき、適切に管理・運用いたします（詳細 https://www.tech-d.jp/privacy/apply_privacy.pdf ）。

お申込について

① 以下のいずれかの方法でお申込みください

A	FAX	上記に必要事項をご記入の上、送信ください
B	E-mail	送信先：entry@tech-d.jp メール本文に＜①【申込講座】 ②【会社名】 ③【所在地】 ④【氏名】 ⑤【所属】 ⑥【Email】 ⑦【TEL】 ⑧【支払方法】、⑨【支払予定日】＞をご記入の上、ご送信ください
C	Web	https://tech-d.jp/ の各講座のページからお申込みください

② お申込受付後、受付完了のご連絡（メールまたはお電話）をいたします
③ 請求書等をお送りいたします

＜注意＞

① お申込後 1 週間たっても受付完了の連絡がなかった場合は、お手数ですが、弊社までご連絡ください
② 開催日の 7 日前以内のキャンセルはお受け致しかねます。必要に応じ代理の方のご出席をお願いいたします

お支払について

＜期日＞

受講料は講習会開催日の翌月末日までにお支払いください
※期日までに間に合わない場合は、対応いたしますのでご一報ください

＜方法＞

①銀行振込（振込手数料は御社にてご負担願います）
②クレジットカード（支払方法はメールでご案内します）

【お振込先】

振込先銀行	三井住友銀行
支店	多摩センター支店（909）
口座番号	（普） ０９７３５２２
名義	株式会社テックデザイン

主　催 **申込・問合先**	**名　称**	株式会社テックデザイン（ http://www.tech-d.jp/ ）		
	住　所	〒102-0072　東京都千代田区飯田橋 1-12-15　九段大和ビル 3 階		
	電　話	03-6261-7920	**FAX**	03-6261-7924
	E-mail	entry@tech-d.jp （申込） / info@tech-d.jp （問合）		