

第232回講演会・第183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5年9月21日（木） 13時00分～16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 TEL052-521-1320

講座1： 13:05～14:45

HACCPにおける考慮すべき微生物危害とその対策

三重大学大学院 生物資源学研究科
教授 福崎智司氏

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。HACCPシステムを適切に運用し衛生的な環境を維持するためには、洗浄・殺菌技術が重要な役割を果たすことは言うまでもありません。しかし、現場はそれほど単純ではなく、実際にどこに着目し、何から始めればよ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： 14:55～15:45

近赤外分析装置とは・・・

有機物含量の非破壊分析を主目的とした近赤外分光分析法と装置の紹介

ビーエルテック株式会社
営業部 堀田真克氏

内容：

近赤外分析装置は、赤外線を利用した分析装置です。赤外線を利用した分析装置ですので有機物の分析に使用しますが、赤外線と近赤外線では光の性質が異なるために利用方法も異なり、近赤外分析装置では非破壊で測定対象物の有機物含量の測定が可能です。即ち、可能な限りありのままの姿で試料測定を行い、水分、タンパク、脂質、炭水化物などの有機物含量の測定が可能です。今回は、その基本原理と応用例について幅広く紹介いたします。

講座3： 15:45～16:25

HACCPに求められる温度管理の紹介

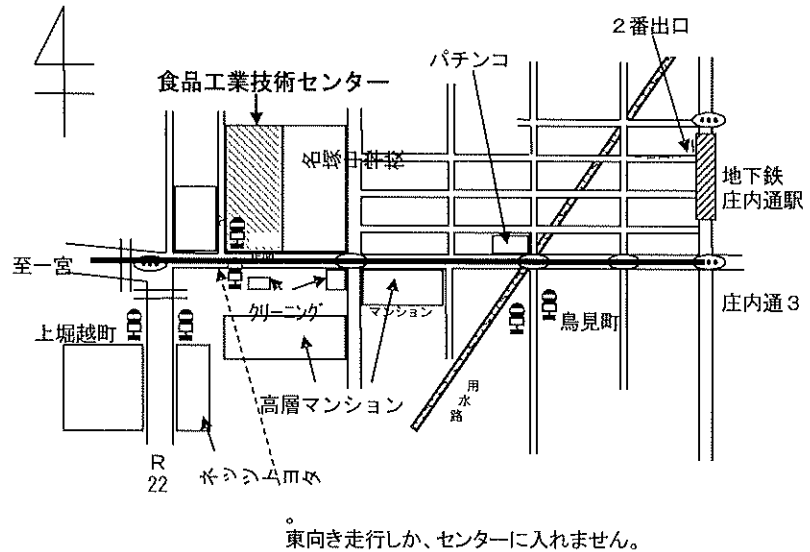
食材入荷・保管から調理加工・出荷までに必要とされる温度管理と製品紹介

株式会社 チノー
新事業開拓部需要開発課 庄司勉氏

内容：

改正食品衛生法の成立に伴い、全ての食品製造・加工業者・飲食店でHACCPが義務化されました。HACCPに求められる温度管理を紹介するとともに、現場で実績のある温度計や温度口ガーを具体的な事例を踏まえ紹介します。

定員 : 先着60名
 参加費 : 会員 無料、非会員 1名につき 5,000円
 申込先 : 包装食品技術協会 事務局 : 〒451-0083 名古屋市西区新福寺町2-1-1
 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内
 TEL 052-521-1320 FAX 052-521-1323
 会場案内 : 食品工業技術センターには、飲料水の自動販売機はありませんのでご注意ください。



○ 交通案内

- ・地下鉄 :
 - 名古屋駅、栄方面から地下鉄東山線「伏見」乗換え
 - 鶴舞線(犬山、上小田井方面行き)「庄内通」下車、2番出口 西へ徒歩 約12分
- ・市バス :
 - 名古屋駅方面(名古屋駅バスターミナルから)
 - 5番のりば名駅11号系統(名西橋経由循環名古屋駅行)「上堀越町」下車、徒歩約3分
 - 6番のりば名駅13号系統(中切町行き、上飯田町行き)「鳥見町」下車、徒歩約6分
 - 栄方面から(オアシス21)
 - 1番のりば栄25号系統(名塚中学行き、名西橋行き)「上堀越町」下車、徒歩3分
- ・タクシー : 名古屋駅から約20分
- ・駐車場 : 51台

..... キリトリセン

包装食品技術協会 宛
 FAX 052-521-1323

第232回講演会・第183回研究会 参加申込書

(会社・団体名) :
 所在地 :
 連絡担当者 : (氏名) (所属)
 (TEL) (FAX)

会 員	非会員	参加者 氏名	所 属 部 署

* 令和5年9月15日(金)までにメールまたはFAXにて申し込みください。