★オンデマンド講座★	ジャンル：食品	講座 ID： tdo 20220909 00

オンデマンドで学ぶ”実務で役立つ熱殺菌”
【じっくり学ぶシリーズ　熱殺菌工学編／全４講座+Q&A】

講　師：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

ネスレのグローバル組織で海外勤務を 13 年経験、地方や国によって大きく食品安全の概念や座標が異なることを体感。帰国後はその経験をもとに 厚労省の HACCP 教育ツール開発グループメンバー、農水省主導の JFSM 創設準備委員会メンバー、JFS-A,B 監査員研修のテキスト編集。関西大学特任教授として食品安全を教えるかたわら 自ら創設した 一般社団法人 食品品質プロフェッショナルズの代表理事となって現在に至る。

＜この講座の到達目標（ゴール）＞
★Fo 値が計算できるようになる（加熱殺菌条件、殺菌値を理解した上で計算できるようになる）
★適切な殺菌手法を選択できるようになる
★品質と殺菌のバランスを考えられるようになる
★殺菌条件と殺菌値とを比較･評価して、殺菌工程の安全性を保証できるようになる
★殺菌条件について社内で説明できる、社内で共通意識を持つことができるようになる

社員教育の教材としても
ご利用いただけます！

Part１　熱殺菌工学講座①：入門編（100 分）

1．微生物の性格の多様性
・微生物の性格の多様性
・D 値、z 値
・個体に起きていること
・集団に起きていること
・結果として微生物の多様性
・人間が作り出した環境への対応

2．殺菌値の計算
・殺菌値の計算
・実際に殺菌値を計算
・殺菌価 F 値とは
・なんで Fo 値なんてものが？
・ボツリヌス菌
・ＨＡＣＣＰの沿革
・ボツリヌスは耐熱性芽胞を作る
・Fp は z=5 または 8 だけか？
・目標 D 値を困難にするもの
・Fo 値を Excel で計算
・書籍の紹介
3．理解度チェック

Part２　熱殺菌工学講座②：初級編（150 分）

1．「入門編」の復習
2．殺菌手法のあれこれ
・殺菌手法
・忘れていけないこと
・熱のかけ方
・間接加熱式
・直接加熱式
・連続殺菌機で失敗することもある
・ホットパックの話
・レトルトの話
・熱分布が均一であることを調べる
・熱分布の改善のために
・失敗することもある
・熱浸透検証（流動物）
・熱浸透検証（固形物）
・低温調理
・計算事例
・流動物と固形物の混合体
・包材の選び方
・細菌が増殖する 3 要素
3.理解度チェック

Part３　熱殺菌工学講座③：中級編（90 分）

1．「初級編」の復習
2．アセプティック
・アセプティックとは
・アセプティック製品側検証
・アセプティック包材側検証
・アセプティック装置側検証
・アセプティック全体検証
3．品質と熱殺菌のはざまで
・品質と熱殺菌のはざまで
・フレッシュなものへの消費者嗜好の変化
マルチハードルテクノロジーの採用
・熱殺菌担当者としては
・超耐熱性芽胞菌から低温菌へのシフト
・常温流通
・クックバリューという考え方
・熱分布不均一の 3 パターン
・Excel での演習
4．理解度チェック

Part４
熱殺菌工学講座④：上級編（220 分）

1．熱殺菌で遭遇する様々なトラブル（４原則：持ち込む、くっつける、増やす、やっつけそこなう での失敗）
2．アセプティックにおける事例研究
3．実際のトラブルシューティングと解説

★Q&A 会（3 カ月に 1 回程度開催予定）：講師に講義内容や業務課題を相談できます（別日程で個別相談も可）

【視聴期間】　お申込から **1 年間**（何度でも視聴できます）
【動画時間】　8 時間
【テキスト】　郵送します

【受講料】
1 アカウント　49,500 円（税込）
5 アカウント　132,000 円（税込）
10 アカウント　198,980 円（税込）