

形式：対面セミナー

補足：配信はありません。会場にお越しの上、ご受講ください（会場が未定の場合は、お手数ですが、Webページでご確認ください）

ジャンル：食品

講習会コード： t d s 2 0 2 5 0 7 3 0 h 1

容器詰食品のロングライフ化や科学的根拠に基づいた安全性確保を推し進める技術者に！ 容器詰食品の分類や加熱殺菌方法の基礎を説明した上で、変敗微生物に関する知見・事例や検査方法・制御のポイントについてを講義します。

容器詰食品の加熱殺菌の基礎と 変敗微生物の制御方法

講師：公益社団法人 日本缶詰びん詰レトルト食品協会 研究所 食品微生物学研究室長 山口 敏季氏

平成8年 東京水産大学大学院 水産学研究科 博士前期課程を修了、同年 社団法人 日本缶詰協会（現・日本缶詰びん詰レトルト食品協会）勤務し、研究所 第2研究室（食品微生物）配属。社団法人 日本缶詰協会 研究所 食品微生物学研究室 課長を経て、令和3年より公益社団法人 日本缶詰びん詰レトルト食品協会 研究所 食品微生物学研究室長を務める。

●日程 2025年7月30日（水）13:00～17:00

●受講料 36,300円（税込／テキスト付）※6/13（金）までにお申込の場合、**29,040円（2割引）**となります

I. 容器詰食品の種類と加熱殺菌

1. 容器詰食品の種類と分類
2. 容器詰食品の加熱殺菌と殺菌基準
3. 容器詰食品の殺菌条件の検討と殺菌値

II. 容器詰食品で問題となる微生物

1. 容器詰食品で問題となる食中毒菌
2. 容器詰食品の主な変敗原因と変敗事例
3. 容器詰食品の変敗原因菌と耐熱性

III. 容器詰食品の微生物検査

1. 容器詰食品の微生物検査
2. 容器詰食品の変敗原因の究明
3. 微生物検査の結果と微生物制御

<本講座での習得事項>

1. 容器詰食品の種類と加熱殺菌の原理について
2. 容器詰食品で問題となる微生物について
3. 容器詰食品の微生物検査について
4. 容器詰食品で問題となる微生物の制御について

<講義概要>

フードロスが社会的な問題となっている昨今、食品製造者により賞味期限の延長や年月表示化など、フードロスを削減する取り組みが行われています。容器詰食品では加熱殺菌によるロングライフ化が検討され、災害備蓄用食品として流通していますが、**常温流通が可能な容器詰食品においては加熱殺菌による商業的無菌性の確保が最低条件となり、品質よりも安全性を重視した設計となっています。**より品質が高く、安全・安心な容器詰食品を製造するためには、**従来の加熱殺菌条件を見直し、その科学的な根拠をデータとして獲得しなければなりません。**

本講座では**基本的な容器詰食品の加熱殺菌理論について、食品の性質や貯蔵・流通条件と微生物の耐熱性の関係などを中心に再確認**することを目的として解説します。さらに変敗原因、変敗に関与する微生物の種類について説明し、**微生物検査を中心とした変敗原因の究明方法と微生物制御**について解説します。容器詰食品の安全性の確保、製品開発時の微生物制御の科学的根拠の確立や実施する微生物検査の意義についてご理解いただけたら幸いです。

<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	2025/7/30 容器詰食品の加熱殺菌の基礎と変敗微生物の制御方法		
会社名※			
所在地※ <small>（請求書等の送付先）</small>	〒		
参加者①	氏名※		TEL※
	所属※		FAX
			役職
	Email※		@
会員登録	<input type="checkbox"/> 登録する <input type="checkbox"/> 登録しない <small>（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）</small>		
参加者②	氏名※		TEL※
	所属※		FAX
			役職
	Email※		@
会員登録	<input type="checkbox"/> 登録する <input type="checkbox"/> 登録しない <small>（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）</small>		
支払方法※	<input type="checkbox"/> 銀行振込（紙請求書） <input type="checkbox"/> 銀行振込（PDF請求書） <input type="checkbox"/> カード支払い <input type="checkbox"/> 未定のため後日連絡する		
支払予定日※	<input type="checkbox"/> [] 月 [] 日ごろを予定している <input type="checkbox"/> 未定のため後日連絡する		
備考※			

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） 0 9 7 3 5 2 2
名義	株式会社テックデザイン

主催 申込・問合せ先	名称	株式会社テックデザイン（ http://www.tech-d.jp/ ）		
	住所	〒102-0074 東京都千代田区九段南 3-9-14 九段南センタービル 5 階		
	電話	03-6261-7920	FAX	03-6261-7924
	E-mail	entry@tech-d.jp（申込） / info@tech-d.jp（問合せ）		