

＝微生物制御システム研究会＝

平成 25 年度公開講座

< 主 催 > 日本防菌防黴学会 微生物制御システム研究会
部会長：内藤 茂三 副部会長：石川 誠也、日置 祐一、岸本 満
顧 問：米虫 節夫、上田 修、柏木 哲、金山 龍男、檜山 圭一郎
運営委員：上野 有史、草刈 眞一、小林 修、龍見 宗樹、武内 章、宮地 竜郎、
奥田 貢司、鈴木 恵子、日南 雄喜、濱崎 芳活、伊藤 智

テーマ 『食品の微生物変敗防止技術』

日 時：平成 26 年 2 月 17 日(月) 9:45～16:35

会 場：ウインク愛知(愛知県産業労働センター) 小ホール

<http://www.winc-aichi.jp/> (愛知県名古屋市東区名駅 4 丁目 4-38)

JR 名古屋駅桜通口から ミッドランドスクエア方面徒歩 5 分・ユニモール地下街 5 番出口徒歩 2 分)

参加費：学会会員・非会員共 一人 5,000 円(含 講演要旨代)但し、学生は無料

事前に参加申し込みください。参加費は当日会場でお納めください。

- 開講の挨拶 本公開講座の果たす役割 9:45～9:50
微生物制御システム研究会 部会長、食品・微生物研究所 内藤 茂三
座長：内藤 茂三(食品・微生物研究所)
1. 環境の微生物と制御 9:50～10:40
東京農業大学 生物産業学部 宮地 竜郎
座長：岸本 満(名古屋学芸大学)
2. 食品工場における殺菌と洗浄 10:40～11:30
株式会社ニイタカ マーケティング部 石川 誠也
座長：伊藤 智(岐阜女子大学)
3. 微生物制御システムと食品安全衛生教育 11:30～12:20
名古屋学芸大学 管理栄養学部 岸本 満
(休憩：12:20～13:10)
座長：濱崎 芳活(味の素株式会社)
4. 微生物制御における保存剤及び静菌剤 13:10～14:00
上野製薬株式会社 食品事業統括本部 上野 有史
座長：上野 有史(上野製薬株式会社)
5. 調味料食品の微生物変敗と制御 14:00～14:50
味の素株式会社 食品事業部食品研究所 濱崎 芳活
座長：宮地 竜郎(東京農業大学)
6. 低酸性食品の微生物変敗と制御 14:50～15:40
キューピー株式会社 研究開発本部技術研究所 武内 章
座長：石川 誠也(株式会社ニイタカ)
7. 和洋菓子類及び肉類の微生物変敗と制御 15:40～16:30
食品・微生物研究所 内藤 茂三
- 閉講の挨拶 本講座の今後の展望について 16:30～16:35
微生物制御システム研究会 副部会長、名古屋学芸大学 岸本 満

◇申込先 ◇ Email:biseiken@gmail.com

メールの件名は「2014 公開講座参加申込」とし、

①お名前、②所属、③連絡先住所、④郵便番号を書いて送信ください。

なお、微生物制御システム研究会の年間参加登録費(10,000 円)を納めた
部会員は当日の参加費は必要ありませんが、お申し込みは必要です。