

食品・バイオ技術セミナーのご紹介

当センターでは、食品等に関わる技術的課題について様々な角度から検討を行うとともに、情報交換の場を提供することを目的に食品・バイオ技術セミナーとして講演会と見学会を参加費無料で毎年行っています。

講演会では、前年度参加していただいた方のご意見を参考にニーズの高いテーマを検討し、企業や大学等から講師を招いています。また見学会では、主に食品関連企業の製造現場を見学し、製造方法や品質管理などについて企業の取り組みを学んでいます。

25年度 講習会3回、見学会1回を開催しました。

以下に昨年9月に開催した食品・バイオ技術セミナーの概要をご紹介します。両講演とも、参加者からは具体的事例が多く、資料も分かりやすく参考になったと好評でした。

【テーマ】「クレーム対策に役立つ異物検査～分析手法と事例の紹介～」

【講 師】一般財団法人日本食品分析センター大阪支所
無機分析課 主任 富田 早由 様

【概 要】異物検査の基本的な流れは、顕微鏡検査、赤外分光分析(FT-IR)、元素の定量分析(X線)を行うことにより判断できます。その他の試験として、各種定性試験があります。例えばカタラーゼ試験を行うことにより、混入した虫の加熱の有無を確認することができ、混入の時期の判断ができます。基本的な試験方法の説明の後、具体的事例の紹介がありました。



【テーマ】「品質管理と微生物試験の活用」

【講 師】一般財団法人日本食品分析センター大阪支所
微生物試験課 課長 小田 俊一 様

【概 要】クレーム品の分類には、内容物に異常がある場合(変色、異臭、カビ等)と無い場合(印字不良、数量不足等)に分けられます。内容物に異常がある場合の主な原因は、細菌の増殖が挙げられます。細菌を増殖させないためには、食品に①細菌を付着させないこと、②温度管理を行い、先入れ先出しにより増殖させないこと、③十分な加熱、適切な殺菌を行うことがポイントです。また、食品への二次汚染を防ぐことも重要です。作業室内で手や指に汚染されたものが水道の蛇口、受話器、冷蔵庫の取手やタワシ、スポンジなどを通じ汚染が広がります。中途半端な手洗いだと、石けんによって汚れが浮き上がり手洗い後の方が細菌数が多くなっていることがあります。

26年度 講習会3回、見学会1回を開催します。

第1回セミナーを9月4日(木)に開催しました。

【テーマ】「食品の危害原因物質の管理」

【講 師】シーアンドエス株式会社 セールス部門 チーフ 津田 訓範 様

【概 要】人は食品を食べることにより生命活動を維持しています。その食品に危害原因物質が混入すると健康を損なう可能性があります。そのため、食品工場では製造環境、製造機器などの衛生管理を徹底し管理しています。重要なのは、これらの危害原因物質をしっかりと把握し、日々の管理で汚染や混入が発生しないようにすることです。食品の危害原因の中で、生物的危害と化学的危害について汚染や混入事例を解説し、管理するための方法を明確にします。

第2回セミナーを10月7日(火)に開催します。

【テーマ】①「食品の表示に関わる法律の目的と背景について」

②「消費・賞味期限設定のための基本事項と、設定の実際」

第3回セミナー(講習会)を11月5日(水)、第4回セミナー(見学会)を平成27年1月上旬に計画しています。

当センターホームページ及びメールマガジン等で随時御案内致しますので、ご興味をお持ちの方はぜひご参加ください。詳細は下記までお問い合わせください。

お問い合わせ先

京都府中小企業技術センター 応用技術課 食品・バイオ担当 TEL:075-315-8634 FAX:075-315-9497 E-mail:ouyou@mtc.pref.kyoto.lg.jp