

食の安全確保のための新たな食品殺菌技術

日時：2008年2月20日（水）

〔講演〕13：30～17：00

会場：日東紡ビル 4F 大会議室

東京都中央区八重洲2-8-1

東京駅 南口 徒歩5分

八重洲富士屋ホテル隣

参加費：食品ニューテクノロジー会員は無料

問い合わせ先

日本食糧新聞社

食品ニューテクノロジー研究会事務局

担当：貝瀬、中山、大川

〒103-0028 東京都中央区八重洲1-9-9

TEL：03-3271-4815 FAX：03-3271-4818

座長：岩元 睦夫氏

(社)農林水産先端技術産業振興センター 理事長
農学博士

食品加工に関する単位操作の中で、食品の殺菌・静菌といった品質保持のための有害微生物制御は、食品の安全・安心を確保するうえで最も重要な技術であり、古くからさまざまな技術の開発が行われてきた。この中で一般に広く利用されてきた方法には、加熱による物理的処理と殺菌剤による化学的処理がある。しかし、これらの方法では風味への悪影響（オフフレーバー）や殺菌剤の残留などの問題が指摘されており、このため既存の処理方法に代わる新たな技術へのニーズが高い。こうした視点から、全く新しい発想から生まれ既に一部で実用化が進められている技術である、高電界による殺菌と超微細気泡（ナノバブル）による殺菌について、基礎から応用までお二人の講師にご紹介をいただく。

ご挨拶 13：30～13：35

第1部 13：35～14：55

『交流高電界技術による液状食品の殺菌』

通電加熱／高電界パルス／交流高電界殺菌／交流高電界技術の応用

講師／植村 邦彦氏 (独)農業・食品産業技術総合研究機構食品総合研究所 先端加工技術ユニット長
博士(農学)

プロフィール：1987年 九州工業大学大学院電子工学専攻修士課程修了、1987年 農林水産省食品総合研究所入所、1998年 博士号取得（筑波大学）、1999年 フィンランド国立微生物工学研究所留学、2003年 農林水産省総合食料局食品産業企画課出向、2005年 独立行政法人食品総合研究所マイクロチャネルアレイ工学チーム長、2006年 独立行政法人農研機構食品総合研究所先端加工技術ユニット長 現在に至る。

コーヒータイム 14：55～15：10

第2部 15：10～16：30

『超微細気泡による無薬洗浄・殺菌技術』

ナノピコバブル生成技術からHACCP・トレーサビリティ及びポジティブリスト制度に適合する超微細気泡応用技術に関する報告

講師／松村 栄治氏 ネイチャーズ(株) 代表取締役

プロフィール：1985年 日立機械エンジニアリング株式会社、半導体用製造装置・圧延機等の技術開発。1995年 君津化学工業株式会社（現：キミカ）、生産性本部ゼネラルマネジャーとしてマリンバイオポリマー／海藻原料の増粘多糖類食品添加剤の製造に関する技術開発に従事。2004年 ネイチャーズ株式会社創業、現在に至る。

座長まとめ 16：30～17：00