

食品の微生物検査の基礎知識

おすすめ技術分野 食品：食品の製造と品質評価技術

視聴期間

2023年11月15日（水）～2023年11月21日（火）

- ◆上記視聴期間内であれば 何回でも視聴可能です。
- ◆申込方法、視聴環境については 次頁をご確認ください。

講義時間

約 60 分

受講料

1,000 円

定員

20 名

食品の生菌数検査・真菌数検査(カビ・酵母)について、検査方法の概略・ポイントと、微生物に関する基礎的な事項を解説します。

本セミナーでは、微生物検査と、食品の製造・微生物制御との関連を意識していただけるよう、微生物の分類、主な菌種のコロニー像、微生物の生育条件(温度・酸素等)、水分活性、菌種と殺菌条件、耐熱性芽胞菌などについても概説します。

生菌数・真菌数の実際の検査技術については、12月に実習形式の講習会開催も予定していますので、あわせてご検討ください。

- ※ 配信動画の著作権は都産技研に帰属します。録音・録画はご遠慮ください。
- ※ 配信動画は昨年度と同一の内容になります。

講座内容

配信時間	科目	講師
60分	【講義】 食品の微生物検査の基礎知識	東京都立産業技術研究センター 食品技術センター 佐藤 万里



マスコットキャラクター テリノ



募集要項

- 〈応募資格〉 原則として、日本の法人の従業員、個人事業主または創業を予定している個人
- 〈申込締切〉 2023年11月1日（水）
※定員を超えた場合は期日前に締め切ることがあります。
- 〈申込方法〉 都産技研ウェブサイト (<https://www.iri-tokyo.jp/seminar/231115food.html>)
Web 申込フォームからお申し込みください。



- 申込時には、
「地方独立行政法人東京都立産業技術研究センター技術支援事業ご利用約款
第1章 総論および第7章 技術セミナー・講習会等のオンラインでの配信」
(<https://www.iri-tokyo.jp/uploaded/attachment/15778.pdf>) の
条文についてご承諾の上 お申込みをお願いします。



- 〈受講可否〉 受講予定者には受講料払込書を郵送します。
定員などの関係で受講をお断りする場合は、電話・電子メールなどにてご連絡いたします。

参加方法

- 1 受講料の入金確認後、本オンデマンド配信の視聴期間初日までに E メールで視聴 URL およびパスワードを申込者に送付いたします。
テキストは、E メールまたは郵送にて送付いたします。
**※受講者以外の第三者が上記ログイン情報を使用することはできません。
また、上記ログイン情報を貸与、譲渡、売買などすることはできません。**
- 2 視聴環境（パソコンなど）は、お客さまにてご用意ください。
お客様の視聴環境に関する問い合わせには、お答えできません。
- 3 Web ブラウザは、Microsoft® Edge^{※1} または Google chrome^{TM※2} をご使用ください。
^{※1※2} Microsoft® Edge はマイクロソフト社の登録商標で、Google chromeTM はグーグル社の商標です。

問い合わせ先

地方独立行政法人東京都立産業技術研究センター 食品技術センター
〒101-0025 東京都千代田区神田佐久間町 1-9 東京都産業労働局秋葉原庁舎
TEL: 03-5256-9251 FAX: 03-5256-9254
電子メール: kenshu@iri-tokyo.jp

