

特別講演会

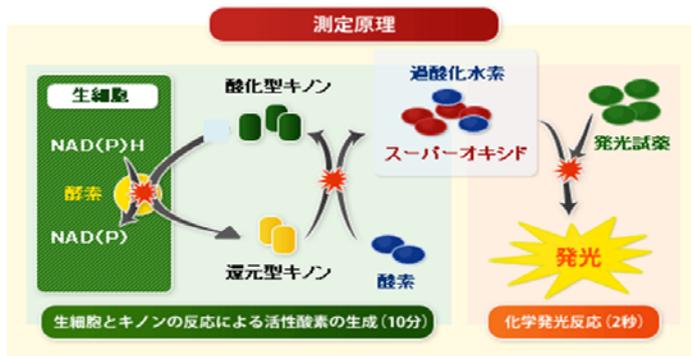
—食品の安全対策と安全性評価技術の開発—

静岡理科大学
学長 荒木 信幸

本学は、平成22～26年度の5年間、文部科学省・私立大学戦略的研究基盤形成支援事業「省資源型の地域産業創成を目指した微量元素分析・マッピング技術の開発と応用」の採択を受け、「先端機器分析センター」を整備し、先端材料・機能性食品のための地域研究開発拠点構築を目指して研究活動を進めております。

今回、本事業の一環として、食品分野における研究内容等を含め、広く「食品の安全対策・安全性評価技術」についてご紹介するため、特別講演会を開催します。

是非、ご参加下さいますよう、ご案内申し上げます。



化学発光法による細菌検出法

化学発光反応を測定する機器 (共同開発者 アトー株式会社提供)



化学発光反応を測定する機器例

日時：平成25年9月19日(木) 10:00～12:40

会場：静岡理科大学 管理棟2階208会議室
(〒437-8555 袋井市豊沢2200-2)

定員：30名程度(定員になり次第締切りといたします。)

参加費：無料

申込：FAX (0538-45-0110) でお申込み下さい。

問合せ先 静岡理科大学 先端機器分析センター
早川 (TEL 0538-45-0175)

午前の部

特別講演会（平成 25 年 9 月 19 日開催）

—食品の安全対策と安全性評価技術の開発—

9:30-10:00 受付

10:00-10:05 開会挨拶

10:05-11:35 講演Ⅰ 「食中毒事件を教訓に—0157、SE、ヒスタミン等の対策について」

講師 北海道大学大学院 水産科学研究院 教授 一色賢司 氏

概要 これまで経験されてきた食中毒発生事例をご紹介いただき、これらの食中毒から学ぶべきリスク回避のポイントについてご講演いただきます。特に、生食で大きな問題を引き起こしている 0157 やサルモネラの対策を中心にお話いただきます。

11:35-11:40 休憩

11:40-12:40 講演Ⅱ 「迅速・簡便な食品安全性評価技術の開発 —細菌検査と細胞毒性試験」

講師 静岡理工科大学 理工学部物質生命科学科 教授 山庄司志朗

概要 独立行政法人食品総合研究所(旧：農林水産省食品総合研究所)と共同研究を行ってきた「食品の迅速安全性評価試験の技術開発《細胞毒性試験と生菌数測定方法》」と、これまでに開発・商品化されてきた他の技術とを比較しながら、それぞれの長所・短所等について紹介いたします。

12:40-13:30 休憩

午後の部

研究成果報告と外部評価

13:30-13:45 成果発表

静岡理工科大学 物質生命科学科 教授

山庄司 志朗

13:45-14:00 成果発表

静岡理工科大学 物質生命科学科 教授

桐原 正之

14:00-14:15 成果発表

静岡理工科大学 物質生命科学科 講師

吉川 尚子

14:15-16:00 総合討論と研究評価

評価者

一色 賢司

特別講演会 受講申込者名簿

	企業・団体名	所属
1	大和サービス	測定部
2	アオノフレッシュミート（株）	代表取締役
3	アオノミート（株）	代表取締役
4	キリン（株）	基板技術研究所
5	明治ケンコーハム株式会社	品質保証部品質保証課
6	豊田肥料（株）	豊田有機開発部
7	浜松商工会議所	浜松地域新産業創出会議
8	静岡県工業技術研究所	食品科
9	〃	〃

参加者：学外7名、学内19名（教職員8名、学生11名）

