

2023年09月

会 員 各 位

食品品質保持技術研究会  
会 長 鍋 谷 浩 志

## 食品品質保持に関わる基礎講座（Web）のご案内

拝啓 初秋の候、皆様には益々ご清祥のこととお慶び申し上げます。

当研究会では会員の皆様への情報提供として、定期的に「食品品質保持に関わる基礎講座」を開催しております。

本年も従来の食品品質保持に関わるテーマにて開催することになりました。主に会員各社の若手の方々を対象とし、関係する基礎知識を高めることを目的とするものです。人材育成の一環として、ぜひご参加くださいますようご案内いたします。

敬具

### 記

#### 1. 日程

11月13日（月）

基礎講座・質疑：13:30～16:50頃

注) 従来は会場にお集まりいただいておりますが、今回はWeb配信のみとなります。

#### 2. 講師

一般財団法人日本食品分析センター 試験担当者

（講師は予告なく変更となる場合がございますので、予めご了承ください。）

#### 3. 参加費

会 員：無料

非会員：¥2,000-

#### 4. 定員

100名

定員となり次第締め切りとさせていただきます。

#### 5. 申込み

整理の都合上、10月20日（金）迄にご参加者様の情報を弊会ホームページからご連絡  
下さいますようお願い申し上げます。

## 6. 概要

時間	内容
13:30 ~ 14:30	1. 微生物及び微生物制御の基礎知識 講師:微生物部 微生物研究課 担当主任 坂本一晃 内容:・微生物に関する基礎知識 ・食品における微生物の規格基準 ・試験方法について
14:30 ~ 14:40	休憩
14:40 ~ 15:40	2. 農薬の基礎知識 講師:微量試験部 微量試験課 石川美佳 内容:・農薬の概要 ・関連法規, ポジティブリスト制度について ・食品の検査部位, 分析法について
15:40 ~ 15:50	休憩
15:50 ~ 16:50	3. 油脂の劣化の基礎知識 講師:栄養科学部 油脂分析課 副主幹研究員 富永 誠 内容:・油脂の概要, 基礎知識 ・油脂の劣化における指標の紹介 (賞味期限とのかかわり) ・試験方法 (抽出操作), 単位の概略

以上