



岩手大学

次世代アグリイノベーション研究センター

Agri - Innovation Center , Iwate University

4th AIC Seminar (19-04)

農産物・食品保蔵に おける非加熱プロセス ～細菌芽胞の耐熱性低下処理など～

濱中 大介 博士

鹿児島大学農学部 食料生命科学科・准教授

日時：令和元年11月13日（水） 15:00～16:30

場所：理工学部3号館1F 127教室（大学院講義室）

【セミナー概要】 食品では、可能な限り高い制菌効果（殺菌、除菌、静菌）と、ミニマムプロセスによる美味しさ・見た目・風味・高い栄養素の保持、という矛盾解消を可能とする技術開発が古くより強く求められている。これらを解決するためには、加熱に頼らない殺菌等処理技術の導入も重要である。とくに、長期保存において最大の障壁となる細菌芽胞の効果的な不活性化技術の開発は大きな課題である。そこで本セミナーでは、非加熱処理と細菌芽胞の殺菌について、演者が近年取り組んできた内容について概説する。



【演者略歴】 平成 16 年:九州大学大学院 農学研究院 生産環境科学専攻 博士課程 修了, 平成 16 年～平成 17 年:近畿大学大学院生物理工学研究科 博士研究員, 平成 17 年 11 月～平成 27 年 1 月:九州大学大学院農学研究院 助教, うち平成 20 年～平成 21 年:University of Georgia, Department of Food Science and Technology 訪問研究員, 平成 27 年 2 月～現在:鹿児島大学農学部 食料生命科学科 准教授

(問い合わせ先:高木浩一:takaki@iwate-u.ac.jp)

ホームページ: <http://aic.iwate-u.ac.jp/>

“AIC” は次世代アグリイノベーション研究センターの英名 Agri-Innovation Center の略称です