

技術セミナー 「食品工場における洗浄・殺菌技術及び金属材料の腐食の基礎」

和歌山県工業技術センター

食品製造における衛生管理において「洗浄・殺菌」は重要な役割を果たします。各現場に応じた洗浄方法の検討を行うにあたっては、洗浄・殺菌メカニズムを十分理解した上で現場の状況を把握し、効果検証を行いながら必要十分な洗浄条件を設定していく必要があります。また、食品工場は金属材料の腐食を促進する因子に富んだ環境となっております。水や熱、酸・アルカリ剤だけでなく、塩素系洗浄剤が腐食を促進させる場合があり、腐食対策が求められるケースが散見されます。

本セミナーでは、三重大学 福崎先生を講師にお迎えし、食品工場での洗浄・殺菌技術および金属材料の腐食の基礎を解説いただくとともに、現場で生じる課題に対する対策事例を交えながら、現場で実践できる様々な技術をご紹介します。

- 1 開催日時 : 令和6年1月16日(火) 13:30~17:30
- 2 場 所 : 和歌山県工業技術センター(和歌山市小倉60番地)
研究交流棟6F 紀ノ川テクノホール
- 3 講 師 : 三重大学大学院 生物資源学研究科 生物圏生命科学専攻
海洋生命分子化学講座
教授 福崎 智司 氏
- 4 内 容 :
13:00~13:30 受付
13:30~13:40 開会挨拶
13:40~15:40 講演① [講演110分、質疑応答10分]
「食品工場における洗浄・殺菌技術の基礎と現場レベルでの改善事例」
15:40~15:50 休憩
15:50~17:30 講演② [講演90分、質疑応答10分]
「洗浄・殺菌剤で懸念される金属材料の腐食—ステンレス鋼の特性と腐食対策—」
- 5 定 員 : 50名(先着順で締切り)
- 6 参加費 : 無料
- 7 参加申込み、問合せ

申込書に必要事項をご記入の上、下記担当者まで FAX 又は E-mail でお申込みください。
(申込締切り: 令和6年1月12日(金))

(担当者) 〒649-6261 和歌山市小倉60
和歌山県工業技術センター
地域資源活用部 内山(うちやま)、時枝(ときえだ)
TEL: 073-477-1271、 FAX: 073-477-2880
E-mail: uchiyama[at]wakayama-kg.jp (※[at]を@に変換して下さい。)

和歌山県工業技術センター 技術セミナー 参加申込み書

「食品工場における洗浄技術および金属材料の腐食の基礎」

企業名	
住所	
電話番号	

参加者	所属部署	役職	氏名