損傷菌研究会の設立と損傷菌セミナー2016
「食品関連分野における損傷菌とその対策」
開催のお知らせ

食品、医療、諸環境、工業材料、文化財などで適用される殺菌や滅菌、消毒などの処理において、その対象物の品質や材質へのダメージを重視する考えが強まり、そのために処理のための負荷量を軽減する傾向にあります。そのような処理では損傷菌が発生する可能性が高まり、それらの生死は処理後の条件次第で左右され、滅菌の成否や殺菌の目標水準達成に大きく影響することになります。基礎・応用両面における損傷菌をどのように検出・評価し、対策を考えるかは、微生物検査においても重要です。平成 25 年度から農林水産省の損傷菌についての研究プロジェクトが推進されていることもあり、このたび微生物制御の分野で損傷菌に関心をもつ研究者・技術者が、その発生機構や実態解明についての情報交換や研究交流を深め、その対応技術の開発に寄与することを目的に、損傷菌研究会を設立しました。つきましては下記のとおり、フランスの予測食品微生物学の研究者で損傷菌についても関心をお持ちの Leguerinel 教授の特別講演を含めて設立記念セミナーを開催します。損傷菌研究に携わっておられる方々には、是非参加くださるようご案内します。

世話人：土戸哲明・坂元　仁、参与：稲津康弘・高鳥浩介・古田雅一

⌘⌘⌘