

◆業界待望の実践講座◆

低温乳酸菌に着目し、

汚染防止の取組み事例とノウハウを共有します!

チルド食品の 乳酸菌汚染との戦い方

2025年10月31日(金) 10:00-16:00

会場 | 連合会館2階(東京都千代田区)

定員 | 46名(先着順)

受講料 | 41,800円(税込)

主催 | (株)エヌ・ティー・エス

本講座企画の狙い

急速に拡大するチルド食品市場。それに伴いチルド食品の消費者苦情が徐々に増加傾向を示しており、変敗事故の原因が低温細菌の乳酸菌である事例が次第に明らかになってきました。

しかし製造現場の対策は容易ではなく、何よりも低温乳酸菌汚染に関する情報が極めて閉ざされており、知見・ノウハウの獲得が困難で、食品メーカー各社はいずれも苦勞しながら問題解決に取り組んでいる旨伺っております。

「乳酸菌は低温でも増殖できる。皆、低温乳酸菌を見落としているのではないか」

「乳酸菌は元々オールマイティ。それだけに敵に回せば大変な存在」

「きれいな工場ほど乳酸菌汚染が多い!」等の指摘が、私が接する関係者から発せられています。

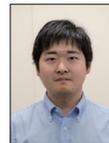
本講座は低温乳酸菌に着目し、気鋭の研究者に最新知見をご紹介できるとともに、食品業界での取組み事例を可能な限り集めました。

幸いにもご協力を戴きました講師各位のご発表とフランクな質疑応答を通して現場の工夫と成果の共有を図り、食品メーカー各社の問題解決と現場力向上に貢献できることを確信しております。

開催プログラム概要

1. 低温乳酸菌の最新知見と制御へのアプローチ

山木 将悟氏

北海道大学 大学院水産科学研究院
海洋応用生命科学部門 助教

2. チルド食品における低温乳酸菌の効果的な制御方法

山口 大志氏

三栄源エフ・エフ・アイ(株) プリザベーション
ユニット基盤研究グループ 係長

3. 発酵食品製造における乳酸菌制御への取り組み

東 孝憲氏

(地独)北海道立総合研究機構 産業技術
環境研究本部 食品加工研究センター
食品開発部 発酵食品G 主査

4. 食肉製品製造における乳酸菌制御への取り組み

迫田 紘史氏

プリマハム(株)
開発本部 基礎研究所 第二課 係長お申し込み・
詳細はこちら

主催

株式会社 **エヌ・ティー・エス**

〒102-0091 東京都千代田区北の丸公園 2-1 科学技術館2階

TEL. 03-5224-5430 FAX. 03-5224-5407 <http://www.nts-book.co.jp/>

チルド食品の乳酸菌汚染との戦い方 開催プログラム詳細

1. 低温乳酸菌の最新知見と制御へのアプローチ

(10:00~11:35)

講師:山木 将悟 氏

北海道大学 大学院水産科学研究院
海洋応用生命科学部門 助教

乳酸菌は様々な食品を汚染するため、その対策は重要です。しかし、乳酸菌汚染の程度や、食品の保存温度、pH、水分活性などの性質は様々であり統一的な対策は困難です。そのため、乳酸菌の基礎的な増殖特性に関する知見を収集し整理することが重要だと考えています。

本講演では、主にLeuconostoc属細菌の増殖に関する知見をお話し、参加者の皆様と共に乳酸菌制御につながる知見を深められればと考えています。

<講演プログラム>

1. 低温保存食品における乳酸菌の汚染
2. 乳酸菌の低温増殖性
3. 様々な条件での乳酸菌の増殖速度
4. 抗菌物質や各種ストレスに対する乳酸菌の感受性

2. チルド食品における低温乳酸菌の効果的な制御方法

(12:35~13:50)

講師:山口 大志 氏

三栄源エフ・エフ・アイ(株)
ブリザベーションユニット基盤研究グループ 係長

チルド食品の微生物制御では、低温でも増殖が可能な乳酸菌への対策が重要となります。

製造ラインの衛生管理や流通温度の管理だけでコントロールできない微生物リスクを低減する上で、保存料・日持向上剤の活用が効果的です。

本講座では、微生物制御の基本に加え、保存料・日持向上剤を使いこなす上で重要な各種素材の特徴や、複数の素材を併用することによる製剤化の技術を、試験データと共にご紹介します。

<講演プログラム>

1. 保存料・日持向上剤の必要性
2. 食品中で問題となる微生物の基礎
3. 食品の微生物制御方法
4. 保存料・日持向上剤の基本
5. 保存料・日持向上剤の応用・製剤化技術

3. 発酵食品製造における乳酸菌制御への取り組み

(14:00~14:45)

講師:東 孝憲 氏

(地独)北海道立総合研究機構 産業技術環境研究本部
食品加工研究センター 食品開発部 発酵食品G 主査

乳酸菌は、発酵食品製造において風味の付与など重要な役割を担っています。一方、菌叢変化や過発酵による品質低下の原因菌としても知られており、その制御が課題となっています。

本講演では、加熱工程がないため乳酸菌の発酵制御が困難な調味液漬けの和風キムチを対象として、乳酸菌スターターを活用した菌叢制御について紹介します。

<講演プログラム>

1. 和風キムチの保存中における品質および菌叢変化
2. 和風キムチ用乳酸菌スターターの選抜
3. 乳酸菌スターターによる和風キムチの菌叢制御

4. 食肉製品製造における乳酸菌制御への取り組み

(14:55~16:00)

講師:迫田 紘史 氏

プリマハム(株) 開発本部 基礎研究所 第二課 係長

本講演においては、食肉製品製造における乳酸菌汚染リスクを制御するための取り組みについて解説する。微生物を持ち込まない、汚染させない、増やさないという食品衛生管理の基本的概念のもと、ハードル理論を基盤とした微生物制御の考え方や、製造環境の衛生維持、予測微生物学的アプローチによる保存性評価、微生物検査技術などについて、乳酸菌制御の観点より紹介する。

<講演プログラム>

1. 食肉製品の危害微生物
2. 食肉製品の微生物制御
 - (1)ハードル理論
 - (2)乳酸菌制御のアプローチ
3. 乳酸菌を対象とした食肉製品の微生物検査技術

※各講演は、いずれも質疑時間15分を含みます。

※キャンセルはセミナー開催日1週間前までお受けいたします。
それ以降の受講料の払い戻しはできません。
申込者のご都合がつかない場合は代理の方が受講してください。