

2026年版 芽胞菌対策の秘訣を知る

リコール回避のための 芽胞菌制御**必修**プログラム

- ◆ご承知の通り、食品の適正な期限設定のために芽胞菌の基礎知識と制御技術の最新知見が必須です。
- ◆両講座は食品事業各社の商品開発、品質保証、品質管理各担当者のための必修プログラムです。
- ◆リアル開催のメリットを最大限活用し、講師陣との名刺交換を通して受講者各位の人脈形成、現場の問題解決のための一歩踏み込んだ情報収集を目指します。

会場
連合会館「201 会議室」
(東京都千代田区)

主催
(株)エヌ・ティー・エス

受講料
各講：41,800円(税込)/1人
両日受講：66,880円(税込)/1人

基礎を深く知ることが制御の近道！ 芽胞菌入門講座 2026 リアルの触れ合いで芽胞菌を 徹底的に理解する1日

開催日 2026年2月13日(金) 10:00～16:30

本講座の狙い

本講座は初めて芽胞を取り扱う方や、芽胞について学術的な知識が少ないと感じておられる方のご要望にお応えするための入門講座です。

大学で芽胞研究に携わってきた研究者の視点から、微生物学における芽胞菌の位置づけ、芽胞の構造と耐性獲得機構・休眠維持機構・発芽機構について分かりやすく解説します。また、企業との共同研究で培った経験をもとに、芽胞制御に関する基礎研究の重要性を述べさせていただきます。

プログラム

第1部 芽胞菌とは何か

高松 宏治氏 摂南大学薬学部 微生物学研究室 教授 博士(理学)

第2部 芽胞菌を扱うための基礎知識

桑名 利津子氏 摂南大学薬学部 微生物学研究室 准教授
博士(バイオサイエンス)

第3部 芽胞菌を徹底的に理解する — Q&Aと情報交換会

〈座長〉

高松 宏治氏

〈ゲストアドバイザー〉

中西 弘一氏 MicroGenesis創成AI研究所 所長
農学博士、技術士(生物工学)

芽胞菌対策研究会 2026

最新知見の提供！ 芽胞菌制御の経験交流と相談所を目指して

開催日 2026年2月18日(水) 10:00～17:00

本講座の狙い

製造現場に精通した気鋭のエキスパートが芽胞菌制御の最新知見を詳細に解説するとともに、変敗事故を未然に防止する工程管理手法を集中的に学習する実践講座です。質疑応答の時間を十分用意し、受講生の皆様の日頃の疑問や悩みにお応えするプログラムをご用意致しました。食品特性に応じた芽胞菌制御技術修得の機会となることを願い開催致します。

プログラム

1. 進化する微生物安全保証の到達点
～ AI診断の可能性と現場展開の実際～
中西 弘一氏 MicroGenesis創成AI研究所 所長
農学博士、技術士(生物工学)
2. 食品中に含まれる油が芽胞菌の耐熱性に及ぼす影響
若杉 敏幸氏 ハウス食品(株) 開発研究所 主査
3. チルド食品における消費期限延長の検討
篠崎 純子氏 (株)日清製粉グループ本社 R&D・品質保証
本部 基礎研究所 微生物制御研究室室長
博士(海洋科学)
4. ウェルシュ菌食中毒発現機構の解析で分かったこと
三宅 真実氏 大阪公立大学 大学院獣医学研究科
獣医公衆衛生学教室 教授 医学博士
5. [総合質疑&情報交換会]
座長：中西 弘一氏
パネリスト：上記講師陣

プログラム・講師詳細、お申込みはwebから



基礎を深く知ることが制御の近道! 芽胞菌入門講座 2026

リアルな触れ合いで芽胞菌を徹底的に理解する 1日

開催日 2026年2月13日(金) 10:00~16:30

定員 50名(先着順)

第1部 芽胞菌とは何か (10:00~12:00)

高松 宏治氏
摂南大学薬学部 微生物学研究室 教授 博士(理学)

1. イントロダクション
2. 芽胞の構造と耐性
3. 芽胞菌の系統と多様性
4. 芽胞形成機構
5. 芽胞の発芽のメカニズム

第2部 芽胞菌を扱うための基礎知識

桑名 利津子氏
摂南大学薬学部 微生物学研究室 准教授 博士(バイオサイエンス)

1. 芽胞菌の検出
2. 芽胞菌の培養と芽胞サンプルの調整
3. 芽胞の耐性試験と発芽試験
4. 芽胞研究や芽胞制御に関連する技術と展望

<15:00~15:20 休憩/質問票回収>

第3部 芽胞菌を徹底的に理解する —Q&Aと情報交換会 (15:20~16:30)

《座長》

高松 宏治氏

《ゲストアドバイザー》

中西 弘一氏

農学博士、技術士(生物工学) MicroGenesis創成AI研究所 所長

※当日受講生から寄せられた質問をもとにQ&Aと情報交換を行います。適宜、受講生のご意見もお伺いしながら、参加者全員で芽胞菌攻略のヒントを探り課題の共有に努めます。

受講生の特典

講演後のメールでのご相談 歓迎です。

案件によりオンラインでのご相談も高松先生、桑名先生にお受け戴けます。

芽胞菌対策研究会 2026 最新知見の提供! 芽胞菌制御の経験交流と相談所を目指して

開催日 2026年2月18日(水) 10:00~17:00

定員 46名(先着順)

1. 進化する微生物安全保証の到達点 ~ AI診断の可能性と現場展開の実際 ~ (10:00~11:20)

中西 弘一氏
MicroGenesis創成AI研究所 所長 農学博士、技術士(生物工学)

1. 微生物安全保証の考え方の構築
 - (1) 微生物制御の解決への増殖抑制要因の利用
 - (2) 食品全般で各食品に応じた応用拡張した新しいハードル理論を構築。
2. 安全保証の定量化
各微生物増殖抑制要因に加熱殺菌理論のD値、Z値及びF値を導入し発展。
3. 食品の全ての微生物増殖抑制要因の効果をD値で表現
4. 理論化と普及への取り組みのための今後の戦略
 - (1) 許容可能なリスクへの科学的アプローチ
 - (2) 微生物事故発生防止と工程管理による“予防型”の安全保証
 - (3) 科学的根拠に基づく定量的安全性(Quantitative Microbial Risk Assessment)とAI導入への方向性
 - (4) 食品供給チェーン全体を通じた安定した安全性
 - (5) 啓蒙活動の強化

2. 食品に含まれる油が芽胞菌の耐熱性に及ぼす影響 (12:20~13:00)

若杉 敏幸氏
ハウス食品(株) 開発研究所 主査

1. 既存文献の油中芽胞の耐熱性
2. 水系、油系、油-水系の耐熱性の比較
3. 油-水系の耐熱性に影響する因子
4. 加熱殺菌の芽胞の死滅考察

3. チルド食品における消費期限延長の検討 (13:10~13:50)

篠崎 純子氏
(株)日清製粉グループ本社 R&D・品質保証本部 基礎研究所
微生物制御研究室 室長 博士(海洋科学)

1. チルド食品における賞味期限の延長
2. 芽胞形成細菌の基礎的特性
3. 低温増殖性の芽胞形成細菌の耐熱性
4. 低温下における芽胞形成細菌の制御

4. ウェルシュ菌食中毒発現機構の解析で分かったこと (14:00~15:20)

三宅 眞実氏
大阪公立大学 大学院獣医学研究科 獣医公衆衛生学教室 教授
医学博士

1. ウェルシュ菌による食中毒の現状と問題点
2. 細菌芽胞の生物学
3. 芽胞形成を標的とした食中毒制御
4. 芽胞の発芽を標的とした食中毒制御
5. 総括

<15:20~15:40 休憩/質問票回収>

5. [総合質疑&情報交換会] (15:40~17:00)

座長: 中西 弘一氏 / パネリスト: 上記講師陣

