

講義タイトル	レトルト食品で生育する耐熱性細菌	学科名	食物栄養学科
		講師名	岡崎尚/教授
		専門	食品加工 (食品微生物)
		対象	高校生以上
概 要			
レトルトカレーや缶詰食品などの常温流通食品、ホットベンダーで加温販売される缶飲料など、特殊な環境で発育できる微生物がいます。このような微生物によって起こる腐敗事故を経て多くのレトルト食品・缶詰食品・ビン詰め食品が開発されています。現在流通しているこれらの食品には一つひとつ技術開発のドラマがあります。出張講義では、一般には知られていない確立されてきた殺菌技術の話を紹介します。 よろしくお願いします。			