

応用講座 ② 理化学・微生物の基礎

講師：健康栄養学部 渡邊 浩幸 教授

～最終製品への特定原材料表示を行うにあたって必要となる基礎的な知識と原料の確認に使える検査法の習得をしました～



←消費期限・賞味期限の設定をするにあたっての保存試験・保存条件の設定、原材料や商品となったものを評価するための具体的項目や、理化学試験等の内容の必要性と検査方法について、また水の消毒と塩素の特性などについて講話し、その後、微生物検査や各検査（測定）方法について生化学実験室を用いて受講生に実際に行っていただきました。



↑ 落下細菌の検査



↓ 水分活性の測定

← 油の酸価測定

← 原材料の一般細菌数検査



講座開講日

11/24(火) 13:30～17:00

本部・健康栄養学部棟

A316講義室・生化学実験室にて

