

令和7年度(2025年度)「先端技術研修」講座日程表

研 修 機 関		東京バイオテクノロジー専門学校 http://www.bio.ac.jp/		
講 座 番 号		001		
研 修 講 座 名		食品衛生実験		
研修内容の要約		食品の衛生管理に必要な項目の検査法を習得する。食品の汚染指標菌の検出、腐敗指標物質の定量などを行なう。一部、機器分析（HPLC）を含む。		
研 修 日 程	研 修 期 日	研 修 時 間	研 修 内 容	研 修 場 所
	1 日 目 月 日() 受講者と調整後に決定する。	9:20～16:30	・大腸菌群試験（推定試験） 汚染指標菌である同菌の定量を行う ・水分活性（Aw）の測定 食品の保存性に影響を与える Aw を測定する	東京バイオテクノロジー専門学校
	2 日 目 月 日() 受講者と調整後に決定する。	9:20～16:30	・大腸菌群試験（確定試験） ・ホルムアルデヒドの定量 食品に含有するホルムアルデヒドを、アセチルアセトン法にて比色定量する	東京バイオテクノロジー専門学校
	3 日 目 月 日() 受講者と調整後に決定する。	9:20～16:30	・ソルビン酸の定量 保存料であるソルビン酸を蒸留、チオバルビツル酸で発色させて比色定量する	東京バイオテクノロジー専門学校
	4 日 目 月 日() 受講者と調整後に決定する。	9:20～16:30	・K 値の測定 鮮度指標に用いられる K 値測定のため、核酸関連物質を逆相 HPLC で定量分析する	東京バイオテクノロジー専門学校
	5 日 目 月 日() 受講者と調整後に決定する。	9:20～16:30	・揮発性塩基窒素（VBN）の定量 タンパク質の腐敗によって生じる VBN を、コンウェイユニットを用いた微量拡散法にて定量分析する	東京バイオテクノロジー専門学校
研修に関わる連絡事項		実習には、白衣（実験、実習用）を持参すること。		
定員		定員 なし ・ 最少開講人員 1名		