

令和6年度(2024年度)「先端技術研修」講座日程表

研修機関	<p style="text-align: center;">東京バイオテクノロジー専門学校</p> <p style="text-align: center;">http://www.bio.ac.jp/</p>			
講座番号	001			
研修講座名	食品衛生実験			
研修内容の要約	<p>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。</p>			
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()	9:20~16:30	<p>・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</p> <p>・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</p>	東京バイオテクノロジー専門学校
	2 日目 月 日()	9:20~16:30	<p>・大腸菌群試験（確定試験）</p> <p>・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</p>	東京バイオテクノロジー専門学校
	3 日目 月 日()	9:20~16:30	<p>・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</p>	東京バイオテクノロジー専門学校
	4 日目 月 日()	9:20~16:30	<p>・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</p>	東京バイオテクノロジー専門学校
5 日目 月 日()	9:20~16:30	<p>・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</p>	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	<p>実習には、白衣（実験、実習用）を持参すること。</p>			
定員	<p>定員 なし ・ 最少開講人員 1名</p>			