

身近な食品の仕組みを学ぶことによって わかる、安全性と保存性の向上

腐敗しやすい牛乳に乳酸菌を加えて温めて菌数を増やすと1g中1千万個の乳酸菌が生育している。でもこれは美味しいヨーグルト。一方、黄色ブドウ球菌を増やしてしまうと毒性牛乳となってしまいます。

受講

YouTube配信

(お申し込み後、URLをご案内します)

講師

旭川食品産業支援センター

センター長 浅野 行蔵 (農学博士)

内容

より安全な食品を消費者へ届ける方法は？

- ・ 容器包装詰低酸性食品とは？ pHって何？
- ・ 低pHで保存性が向上する？
- ・ 保存性とは？ 食品が傷むとはどういう状態？
- ・ pH調整剤の種類や特徴、使用することのメリット



身近な食品の仕組みを
紐解いてみましょう！

企業名・団体名	
住所	
電話番号	() - FAX:() -
フリガナ 氏名	
E-mail	

※連名可

【お問い合わせ先】

旭川食品産業支援センター

旭川市緑が丘東1条3丁目1番6号旭川リサーチセンター内

電話 : (0166)68-2824 FAX:(0166)68-2828 E-mail : fosup@arc-net.or.jp