

平成27年度 岩手大学公開講座

# 「しっかり知ろう:加熱は完璧な 食品安全確保法ではありません」

6月6日 土

13:00～16:20 (開場 12:00)  
岩手大学農学部 “ぽらんホール”

食中毒を起こす細菌やウイルスを  
「殺す」のに、加熱は完璧な方法  
だと信じていませんか？

耐熱性の細菌や細菌毒素と食中  
毒とのかかわりや、加熱による新  
たな発がん性物質の生成などを  
わかりやすく解説します！



- 講 師 上野 俊治 氏 (北里大学獣医学部教授)  
胡 東良 氏 (北里大学獣医学部教授)  
梶田 弘子 氏 (岩手県食肉衛生検査所精密衛生検査課長)  
鎌田 洋一 氏 (岩手大学農学部共同獣医学科教授)
- 対 象 中・高校生 一般市民 200名
- 受 講 料 無 料
- 申 込 方 法 電話・FAX・Mailによる事前申込み(詳細は裏面)
- 申 込 締 切 平成27年5月29日(金)

※当日の受付も可能ですが、準備の都合上、事前にお申し込みいただくと幸いです。

申込み・問合せ先 岩手大学地域連携推進機構 地域連携推進課  
TEL:019-621-6492 FAX:019-621-6493  
Mail:renkei@iwate-u.ac.jp

主催: 岩手大学

後援: 岩手県、岩手県教育委員会、(一社)岩手県獣医師会、(一社)岩手県食品衛生協会

## ○開講にあたり

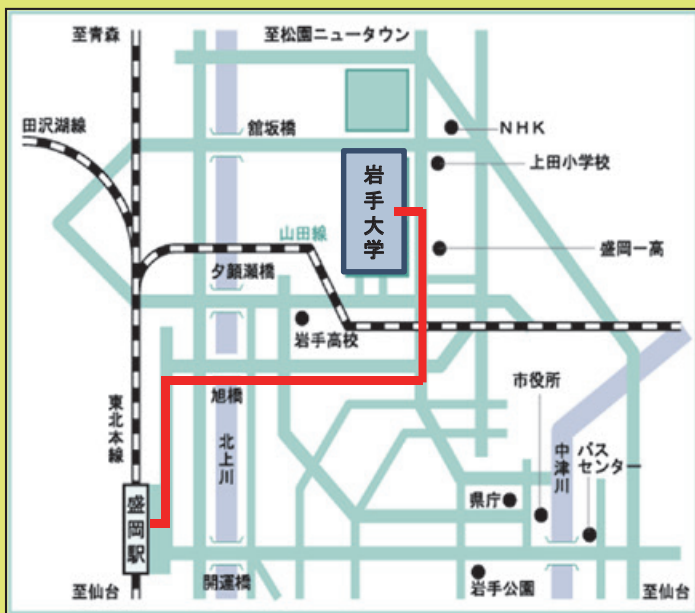
岩手大学では地域に密着した社会活動を目的として、“食の安全・安心”、“環境保全・再生”、および“卒後教育プログラム”に積極的に取り組み、それらの成果について公開講座を通して社会に還元してきました。今回は「食品加熱」にまつわるお話をテーマにしております。

食中毒を起こす細菌やウイルスを「殺す」のに、加熱は、完璧な方法だと信じていませんか？

そのとおり、加熱で細菌やウイルスは死滅します。でも例外があるのです。熱に耐える細菌毒素が原因で、大規模な、また、死者が発生するような食中毒が起こります。熱に耐える形に変身する細菌もあるのです。さらに、食品の加熱によって、発がん性を持つ新たな物質が生成されたりします。本講座では、耐熱性の細菌や細菌毒素とそれらによる食中毒について、また、熱生成毒性物質について、わかりやすく解説します。

## ○講演内容・講師

- ・私達が作った発がん物質の発生しない豚肉ー加熱調理は肉に発がん物質(ヘテロサイクリックアミン)を作り出すー (北里大学獣医学部教授 上野俊治 氏)
- ・耐熱性細菌毒素:ブドウ球菌エンテロトキシンーなぜ加熱殺菌加工乳が食中毒事件を引き起こしたかー (北里大学獣医学部教授 胡 東良 氏)
- ・煮ても焼いても食べません！！おう吐毒セレウリドによる食中毒を知っていますか？ (岩手県食肉衛生検査所精密衛生検査課長 梶田弘子 氏)
- ・熱を受けた食品の中で起こること / 栄養に必須のアミノ酸が加熱で発癌物質アクリルアミドに変化する (岩手大学農学部共同獣医学科教授 鎌田洋一 氏)



## ●申込み方法

受講希望の方は、受講申込書をご記入の上、下記までFAXいただくか、申込事項をTELまたはMailで下記までご連絡ください。

岩手大学地域連携推進機構 地域連携推進課

TEL:019-621-6492 FAX:019-621-6493 Mail:renkei@iwate-u.ac.jp

## 受講申込書

ふりがな  
氏名

TEL:

FAX:

住所