

令和元年度第 4 回食の安全都民講座

## 開催概要

### 1. テーマ

「低温調理」の安全性を科学する！

いま話題の「低温調理」レシピについて、科学的なアプローチから加熱殺菌条件を考えるための講義、実験等を行います。

### 2. 対象者

食に関する情報発信を行うメディア関係者（20 名程度）

### 3. 日時

令和 2 年 3 月 6 日（金）午後 2 時～午後 4 時 30 分 ※受付開始：午後 1 時 45 分

### 4. 場所

健康安全研究センター本館 1 階 1A・1B 会議室

（東京都新宿区百人町 3-24-1）

### 5. 内容

(1) 講義「微生物学的な観点から低温調理の加熱条件を考える（仮）」

講師 ロイドレジスタージャパン株式会社 執行役員 今城 敏 氏

(2) 低温調理レシピの検証実験

低温調理器具を用いて、実際のレシピで食肉の中心温度の推移を確認します。

(3) 展示「脈管マル見え肝臓標本～レバーと肉の違いが一目瞭然！」

肝臓内部の脈管構造が一目で分かる標本を展示します。

### 6. その他

本講座内は、原則として自由に写真撮影いただけます。