

北海道食文化研究会



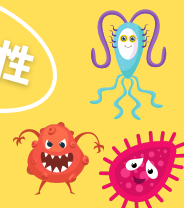
— 美味しさと安全性を両立する調理 — 「有害微生物を制御するための正しい理解」

5.28 木 [時間] 15時-16時30分

会場：北海道大学農学部 S12講義室
定員：30名（先着順・事前申し込み）
参加費：1,000円（現金のみ）



新鮮さ ≠ 安全性



北海道大学大学院農学研究院 教授
講師 / 小関 成樹

普段何気なく感じている「これって大丈夫？」を、その場で“見て理解できる”プログラムです。
あなたのその調理、本当に安全ですか・・・？
見た目だけではわからない“食の安全”を、ぜひ体感してください。

- ・「新鮮＝安全？」よくある思い込みをわかりやすく解説
- ・食中毒の原因となる菌の特徴を、増減シミュレーションで可視化
- ・低温調理の実演（約60分）を通して、加熱時間と菌の死滅の関係を確認
- ・加熱による肉の見た目の変化と、安全性の関係を比較

【申込方法】

- ・北海道食文化研究会 公式HPの申し込み欄から必要事項をご入力の上、お申し込みください。
- ・スマートフォンをお持ちの方はQRコードの読み取りをお願いいたします。
- ・パソコンからお申し込みの方は次のURLからもお申込み出来ます。

<https://forms.gle/HDDcL7Kc7KwJwQCf9>

申込締切：5/25（月）

