

食品安全の最前線を体験せよ!

食品開発キャンプ 2026 サマー

7/19(日)~20(月・祝)

我が社の食品に異物混入!?
ただちに調査せよ!

食品安全のリアルな課題に挑む実習型プログラム!

(我が社の食品に異物混入!?プログラム)

検出・分析・推定の3ステップで食品安全を体験

最新の分析装置を使って混入の原因まで解析

申し込みページ



実習テーマ(一部)	内容
微生物を検出せよ!	カビなどの微生物の検査体験
アレルギーを検出せよ!	検出キットを使った実験
異物の正体を見破れ!	FTIRによる同定実験

参加者特典

- 修了証を発行(大学の単位振替対象)
- 学生と一緒に開発カレーを体験
- 同時開催のオープンキャンパス模擬講義も参加OK!

対象

食品開発に興味のある
すべての高校生

申込締切 2026年7月17日(金)

定員 15名(先着) 参加無料

我が社の食品に異物混入!?ただちに調査せよ！-食品安全の最前線

食品開発キャンプ 2026 サマーキャンプ

カリキュラムのねらいと概要

夏のプログラムは、食品製造の現場を理解するために、製造した製品に微生物、アレルギー、異物混入が発生した想定で、分析機器を使って検出する操作を体験します。その結果から、製造工程のどの工程にどのような危険が潜んでいるのかを理解します。

期 日：2026年7月19日（日）～20（月・祝）2日間

特典① 開発した学生と一緒に食べるレトルトカレー昼食

特典② 同時開催のオープンキャンパス模擬講義も体験

タイムスケジュール テーマ：我が社の食品に異物混入!?ただちに調査せよ！-食品安全の最前線

2025/7/19（日）		2025/7/20（月）	
1限	オープンキャンパス参加	1限	講義② トマトジュースの加熱殺菌条件 食品の加熱殺菌いろいろ 実習② トマトジュースに異物混入？ 異物を特定せよ FTIRの機器説明・異物同定
2限		2限	講義③ QC7つ道具 特性要因図の解説 特性要因図を作ってみよう！グループ毎プレゼン
昼食	学食にて昼食	昼食	レトルトカレー昼食
3限	開会あいさつ 自己紹介 講義① トマトジュースの製造工程 食品製造のどこに危険が潜んでいる？ 最新 DX 機器で何が検出できるのか	3限	実習③ トマトジュースに何故異物が混入したのか？（特性要因解析） 各グループプレゼン
4限	実習① トマトジュースにアレルギー混入？ アレルギーを検出せよ アレルギー検出キット実験	4限	ふりかえり 修了証授与式

本プログラムは、文部科学省「デジタルと専門分野の掛け合わせによる産業DXをけん引する高度専門人材育成事業」に基づいたプログラムです。