

食品虐待試験の進め方とその評価法および賞味期限延長策

日時
 2017年 11月8日(水)
 10:30~16:30

会場 産業科学システムズ会議室(東京都千代田区富士見1-5-1)
 主な受講対象 食品の研究開発、品質保証、マーケティングなどに係る方。

賞味期限の設定、賞味期限の延長は開発者の喫緊の課題です。
 ・表示の一元化 ・栄養表示など含め
 ・期限設定の保存試験 ・促進試験 ・虐待試験の温度、時間などの条件設定、
 進め方などどのように試験を進めるか、評価、解析法などを業種ごとに解りやすく解説・指導します。また、期限延長の成功事例などを紹介します。

税込受講料
 1名 39,960円
 2名以上1名 36,720円



飯田橋駅下車 各徒歩約5分
 JR中央線(緩行線)
 地下鉄東西線(A5出口)
 地下鉄有楽町線・南北線(A4・B2a出口)
 都営地下鉄大江戸線(A4出口)

<お申込要項>

- ・参加ご希望の方は、HP・E-mail・FAX電話、何れかにてお申込ください。
- ・お申込に際し、社名・部署名・受講者名住所・連絡先(TEL・FAX・E-mail)をお知らせください。
- ・お申込次第、受講票・請求書等を発送します。受講料のお支払は銀行振込・当日持参のいずれかをお願いします。
- ・受講料は講座後のお支払いも対応致します。(個人申込除く)
- ・開催日前14日以降のキャンセルは受けできません。
- ・受講者数が開催基準定員に満たない場合は中止になります。

講師 山崎技術士事務所 所長 山崎 勝利氏
 農学博士(東京農工大学) 技術士(農業部門)
 元)味の素(株)中央研究所、(元)あじかん(株) 研究開発センター

- ・食品業界の現状と課題
 1. 新たな市場の構築 2. 商品開発の重要ポイント 3. HACCPの義務化
- ・食品期限表示の具体的手順
 1. 表示の課題:一元化と栄養表示
 2. 開発における期限設定の具体的手順
 3. 科学的根拠の事例
- ・賞味期限の設定の具体的試験法
 1. 理化学、微生物、官能試験
 2. 加速試験。保存試験・虐待試験
 3. 業種ごとの問題解決法
- ・賞味期限延長の具体策
 1. 物性などの問題解決法
 2. 微生物対策法
 3. 官能評価法
 4. 各業界ガイドライン
- ・賞味期限延長の成功事例
 1. 調味料全般
 2. 飲料、レトルト食品
 3. 小麦加工品
 4. 食肉・魚肉加工品
 5. 野菜加工品

質疑応答

お申込・お問合せは

主催 ISS 産業科学システムズ
<http://www.ebrain-j.jp/>

TEL (03)3264-5635 FAX (03)3264-5675
 E-mail: education@ebrain-j.com

申込書 FAXは 03-3264-5675

講座参加申込書 食品虐待試験の進め方とその評価法および賞味期限延長策

セミナーコード

1101-171108

太枠内をご記入の上FAX (03-3264-5675) してください。

2017/11/8 ISS

社名	所在地	〒	電話	()
No.	所属部課(正式名称)	氏名	E-mail アドレス	-
			FAX	()
			お支払予定	当日ご持参 銀行振り込み
この講座をお知りになった媒体を○で囲んでください パンフ はがき Eメール ホームページ 検索サイト() その他				