

# 食品添加物の基礎知識と商品開発活用のポイント

日時  
2019年 3月6日 (水)  
10:30 ~ 16:30

## 受講料

1名 37,000円 + 税  
2名以上1名 34,000円 + 税

## 案内図



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。

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)

## 講師

共立女子大学家政学部食物栄養学科 教授 博士(農学)伊藤裕才氏  
シッフズジャパン 代表 医学博士 薬剤師 鈴木幸雄氏  
(元)三栄源エフ・エフ・アイ(株) 取締役(新規食品添加物申請業務)

## 内容

### 食品添加物の安全性と表示

1. 食品添加物とは何か
2. 食品添加物にかかわる法律と食品添加物の分類
3. 食品添加物の安全性
4. 食品における食品添加物の表示について

10:30 ~ 12:30

共立女子大学 家政学部食物栄養学科 教授 博士(農学) 伊藤裕才氏

### 食品添加物の基本概念、最新情報および商品開発の実態

1. 医薬品と食品添加物の違い
  - (1) 定義
  - (2) 安全性試験項目
  - (3) 食薬区分
2. 国内外の食品添加物情報の収集方法
  - (1) 国内行政、個人ブログ
  - (2) アメリカ、イギリス、シンガポール、香港
3. 食品添加物の役割と有用性およびその事例
  - (1) 人口甘味料: スクラロース
  - (2) 着色料: コチニール
  - (3) 増粘多糖類: ジェランガム、キサンタンガム
  - (4) 保存料: ナイシン
4. 食品輸出入における食品添加物トラブル事例
  - (1) マレイン酸含有澱粉
  - (2) 違法着色料含有黒胡椒豆腐
  - (3) 安息香酸エステル含有即席麺
  - (4) Nestleインドのマギー即席麺 台湾冷凍麺の二酸化塩素

13:30 ~ 16:30

シッフズジャパン 代表 医学博士 薬剤師 鈴木 幸雄 氏  
Solution and Consulting / 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 食品添加物の基礎知識と商品開発活用のポイント

セミナーコード

1101-190306

太枠内をご記入の上FAX (03-3264-5675) してください。

2019/3/6 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				