

# 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  
2019年 5月16日 (木)  
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)

商品開発では、おいしさと安心・安全が優先される。賞味期限の設定および延長技術の基本的考え方、具体的進め方を科学的根拠に基づく加速試験、虐待試験による保存試験の設定項目、方法を解りやすく解説する。特に、開発・設定期間の短い惣菜、菓子類、期限の長い飲料、加工食品など、開発に必要な新たな栄養、機能性表示のポイントなども説明する。

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

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)

- 賞味期限設定の業界基準・動向
  1. 食品ロスの現状と課題
  2. 消費者の嗜好
  3. 業種別の設定基準・関連法規と期限延長化動向
  4. HACCP義務化について
- 賞味期限設定の基本的な考え方・設定方法
  1. 科学的根拠
  2. 具体的試験方法
  3. 官能評価試験の実施例とデータ解析
  4. 新表示基準の栄養・機能性設定のポイント
- 虐待(加速促進)試験の進め方・データ解析
  1. 理化学試験とそのデータ解析
  2. 微生物試験の具体的手法、微生物制御と除菌
  3. 官能評価試験進の具体的評価方法
- 目標とする賞味期限延長技術の開発
  1. 原料及び設備などの対処法
  2. 物性試験からの対処法
  3. 官能評価試験からの対処法
  4. 賞味期限延長の具体的成功事例
- 期限延長事例
  1. 食品加工業界
  2. 流通業界
  3. 延長技術調査

Solution and Consulting / 質疑応答  
【事前アンケートのご質問について解説致します】

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: uketsuke@ebrain-j.jp

申込書 FAXは 03-3264-5675

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  
1101-190516

太枠内をご記入の上FAX (03-3264-5675) してください。 2019/5.16 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				