

# 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

賞味期限の延長と食の安心・安全を確かなものにする試験・評価法を確立するためのセミナー

## 日時

2020年 9月25日(金)  
 <9月15日(火)より変更>  
 10:30 ~ 16:30

## 会場 ちよだプラットフォームスクウェア(東京 神田錦町)

鍛造において、"焼付き"や"かじり"といったトライボロジーに起因する表面損傷が発生すると、加工荷重の急増。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。

## 受講料

1名 37,000円 + 税  
 2名以上1名 34,000円 + 税

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)味の素中央研究所 (元)あじかん研究開発センター

## <プログラム>

- ・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

ちよだプラットフォームスクウェア

会場案内

東京都千代田区神田錦町3-21

TEL 03-3233-1511

FAX 03-3233-1501

地下鉄東西線 竹橋駅下車

3b KKRホテル東京玄関前出口より徒歩2分

都営地下鉄三田線・新宿線・半蔵門線

神保町駅下A9より徒歩7分

JR中央線 神田駅西口下車徒歩12分

地図はGoogle Map をご参照願います

## <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せん。(個人申込除く)
- ・開催日前14日以降のキャンセルはお受けできません。
- ・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。

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・お問い合わせは 主催 ISS産業科学システムズ

URL <http://www.ebrain-j.jp/>

TEL 03-3264-5635 / 044-986-3474

Mail [uketsuke@ebrain-j.jp](mailto:uketsuke@ebrain-j.jp)

FAX 044-272-5451

## 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

1102-200925

太枠内をご記入の上 PDFファイルでMailまたはFAXで

2020.9.25 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	( )
窓口部署			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				