

# 第180回講演会・第131回研究会

主催 包装食品技術協会  
共催 愛知県産業技術研究所  
食品工業技術センター

## ご案内

日時：平成22年12月3日（金） 13時10分～16時15分  
場所：愛知県産業技術研究所食品工業技術センター 大研修室  
名古屋市西区新福寺町2-1-1

13:15～14:40

## 科学的根拠に基づく消費・賞味期限設定とは

(財)日本食品分析センター 名古屋支所  
業務部シニアマネージャー 氏家 隆 氏

食品の消費・賞味期限の設定は、製品の特性、品質変化の要因や原材料の衛生状態、製造・加工時の衛生管理の状態、容器包装の形態、製品保管、販売状況などの情報を有している製造業者、加工包装業者、及び販売業者が、また輸入品については輸入業者が科学的・合理的根拠を持って適正に設定し表示することになっている。食品の消費・賞味期限を設定するために、どのような試験項目でどのように保存試験を計画するのか、規制・根拠となっている法規制はどのようなものがあるか、ガイドラインをどのように運用するべきかについて、実際の設定例を含めて解説・説明する。

14:50～16:15

## 新しい食品保存戦略について — 微生物制御による保存性向上 —

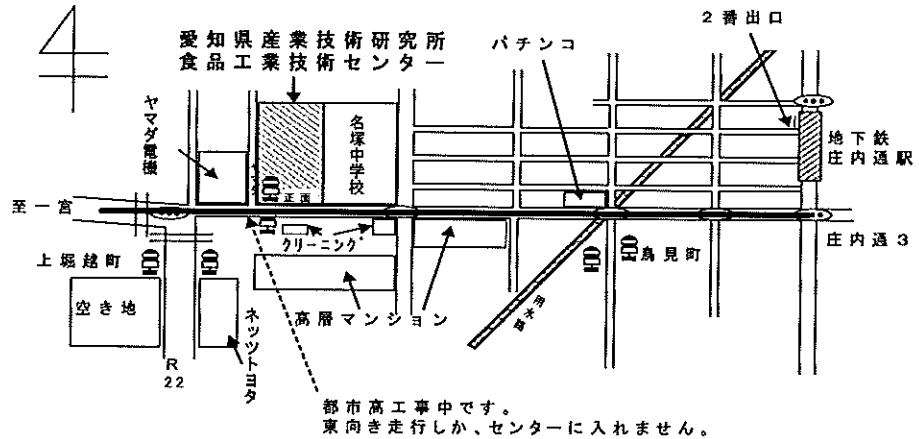
奥野製薬工業株式会社  
研究開発 藤上 朝生 氏

最近、食品業界では、安全・安心というキーワードにエコ（食品廃棄物の削減）がプラスされてきている。これに伴い、賞味期限の考え方や設定の仕方の見直しなども行われている。こうした背景から、食品の保存性を向上させることが販売戦略の武器となる可能性がある。すなわち、賞味期限を延長することで安全性を確保し、販売期間が長くなることで廃棄ロスが少なくなり、廃棄物処理費の削減にもつながる。これらを実現するため、今回は、微生物制御による保存性向上に関し、その方法論を解説する。「付けない」、「増やさない」、「殺す」という基本三原則に即し、殺菌方法、制菌方法などのこれまでの技術及び新しい試みなどを紹介する。

定員： 先着60名  
参加費： 会員 無料（3名まで）、非会員 1名につき5,000円  
申込先： 包装食品技術協会 事務局

〒451-0083 名古屋市西区新福寺町2-1-1  
愛知県産業技術研究所 食品工業技術センター内  
TEL 052-521-9316 FAX 052-521-1323  
E-mail hs\_techassoc@aioros.ocn.ne.jp

会場案内：



○ 交通案内

- ・地下鉄：
  - 名古屋駅、栄方面から地下鉄東山線「伏見」乗換え
  - 鶴舞線（犬山、上小田井方面行き）「庄内通」下車、2番出口 西へ徒歩約12分
- ・市バス：
  - 名古屋駅方面から「名古屋バスターミナル：レモンホーム」
  - 10番のりば名駅11号系統（名西橋経由循環名古屋駅行）「上堀越町」下車、徒歩約3分
  - 11番のりば名駅13号系統（中切町行き、上飯田町行き）「鳥見町」下車、徒歩約6分
  - 栄方面から「オアシス21」
  - 1番のりば栄25号系統（名塚中学行き、名西橋行き）「上堀越町」下車、徒歩3分
- ・タクシー：名古屋駅から約20分
- ・駐車場：51台

..... キリトリセン .....

包装食品技術協会 宛

FAX 052-521-1323

第180回講演会・第131回研究会 参加申込書

会社・団体名： .....

所在地： .....

連絡担当者： (氏名) ..... (所属) .....

(TEL) ..... (FAX) .....

会 員	非会員	参加者 氏名	所 属 部 署

\*11月30日（火）までにFAX、メールまたは郵送にてお送りください。