

食品ロスを極力少なくするような管理が求められるようになりました。原料の仕入れから製造・販売に至るまでの各工程においてロスが発生する要因を明らかにし、消費期限・賞味期限がどのように決められているかを理解できるようにします。また具体的な対策については、期限の延長に有用なガス置換包装技術と pH 調整による食品の保存性向上の考え方の観点から解説します。

食品ロス削減のための保存性向上技術と消費・賞味期限延長の考え方

- 日程：2024年3月15日（金）10：00～17：00（休憩1時間）
- 会場：都内中心部 ※開催2週間前にWebページでご確認ください。
- 受講料：1名39,600円（税込/テキスト付）※講座終了後、個別質疑・名刺交換の場を設けます

第1部：消費期限の考え方と食品ロス削減に向けたガス置換包装（MAP）の取り組み

講師：ハードルテクノ 代表（元東洋大学食環境科学部 教授）佐藤順 先生

- I. 食品ロスの現状と食品ロス削減推進法
 1. 食品ロスの背景および原因
 2. 食品ロス削減推進法の成立
- II. コンビニエンスストアで販売される米飯類の消費期限妥当性
- III. 消費期限延長を細菌の増殖曲線で考える
- IV. 食品の保存性に及ぼす冷蔵温度の影響
- V. ガス置換包装（MAP）の取り組み
 1. MAPについて
 2. MAPの検討事例（研究室での試験結果）・ローストビーフ・赤エビ
 3. MAPを使用した市販製品例

概要：食品ロス削減の推進には様々な場面での対策が必要ですが、食品衛生微生物学が貢献できる方法のひとつに「ガス置換包装（MAP）」があります。MAPは新しい技術ではありませんが、近年食品ロス削減の機運が高まり、コンビニエンスストアを中心に導入商品が増えています。更には、食品のフレッシュネスを一定期間維持できることから、近隣の諸外国に野菜サラダや惣菜等のチルド食品を輸出する際にも欠かせない技術となります。本講では、消費期限延長を科学的に考えること、つまり細菌の増殖曲線から考えることや低温管理の重要性等について解説するとともに、MAPをローストビーフおよび赤エビで検討した事例を紹介します。また、この2つの食材に関連して、優良誤認に関する注意点についてもお話しします。

第2部：食品の消費・賞味期限の延ばし方とフードロス削減への提言

講師：一般社団法人 食品品質プロフェッショナルズ 代表理事 広田鉄磨 氏

- I. 回収事例から見る消費期限・賞味期限と、回収事件を起こさないためには何が重要か
- II. 消費期限・賞味期限の設定の仕方
- III. 消費期限・賞味期限の延長の仕方
- IV. 期限延長がフードロス削減に結びつくもの・結びつかないもの

概要：従来、消費期限・賞味期限の設定と延長は、理化学検査、微生物検査、そして官能評価を駆使して設定するものと解説されてはきましたが、言うは易し行うは難しで、どの評価法を採用して自社製品の期限設定をすれば良いのかは、非常に悩ましいところでした。本講座では各評価法の長短所を指摘しつつ、どの手法を採用すべきかについて考察します。さらに期限延長を成し遂げたとしたらその後どのようにフォローアップ検証していくのかについてもアイデアを提供します。

第3部：pH調整剤を用いた食品の保存性向上の考え方

講師：扶桑化学工業株式会社 営業企画室 顧問 岩間保憲 氏

- I. 酸味料・pH調整剤とは
 - ・日持向上剤として用いられる
 - ・酸味料・pH調整剤の定義、法規及び種類
- II. 微生物に対する影響
 - ・酸味料やpH調整剤の有する
 - ・微生物に対する静菌作用について
- III. pH調整による日持向上剤製剤
 - ・その実例と特徴等、及び他の日持向上剤について
- IV. 日持向上剤製剤の有用性について
 - ・保存料との違いと食品産業への役割について

概要：食品添加物として重用されている酸味料及び pH 調整剤は、食品の pH 値を低下させることで微生物の生育を阻害し、日持向上を図ることが出来ます。本講義では、食品に広く利用される有機酸を中心とした日持向上剤製剤について実例を上げて解説します。有機酸については、それぞれの特性があり、静菌能力も異なります。静菌性の強い酢酸は、その特異臭により食品の酸臭が問題になりますが、その解決方法についても触れます。また、主剤や副剤として用いられる酸味料や pH 調整剤の基礎情報についても解説致します。

<お申込要項>



下記に必要事項をご記入の上、FAXにてお申込みください（※は必須です）

03-6261-7924

申込講座	2024/3/15 食品ロス削減のための保存性向上技術と消費・賞味期限延長の考え方		
会社名※			
所在地※ (請求書等の送付先)	〒		
参加者①	氏名※		TEL※
	所属※		FAX
	Email※		@
会員登録	<input type="checkbox"/> 登録する <input type="checkbox"/> 登録しない (登録料・会費はかかりません。お得な割引や会員イベント情報等を配信します)		
参加者②	氏名※		TEL※
	所属※		FAX
	Email※		@
会員登録	<input type="checkbox"/> 登録する <input type="checkbox"/> 登録しない (登録料・会費はかかりません。お得な割引や会員イベント情報等を配信します)		
支払方法※	<input type="checkbox"/> 銀行振込 (紙請求書) <input type="checkbox"/> 銀行振込 (PDF 請求書) <input type="checkbox"/> カード支払い <input type="checkbox"/> 未定のため後日連絡する		
支払予定日※	<input type="checkbox"/> [] 月 [] 日ごろを予定している <input type="checkbox"/> 未定のため後日連絡する		
備考※			

お申込について

① 以下のいずれかの方法でお申込みください

A	FAX	上記に必要事項をご記入の上、送信ください
B	E-mail	送信先: entry@tech-d.jp メール本文に<①【申込講座】 ②【会社名】 ③【所在地】 ④【氏名】 ⑤【所属】 ⑥【Email】 ⑦【TEL】 ⑧【支払方法】、⑨【支払予定日】>をご記入の上、ご送信ください
C	Web	https://tech-d.jp/ の各講座のページからお申込みください

② お申込受付後、受付完了のご連絡（メールまたはお電話）をいたします

③ 請求書等をお送りいたします

<注意>

① お申込後 1 週間たっても受付完了の連絡がなかった場合は、お手数ですが、弊社までご連絡ください

② 開催日の 7 日前以内のキャンセルはお受け致しかねます。必要に応じ代理の方のご出席をお願いいたします

お支払について

<期日>

受講料は講習会開催日の翌月末日までにお支払いください

※期日までに間に合わない場合は、対応いたしますのでご一報ください

<方法>

① 銀行振込（振込手数料は御社にてご負担願います）

② クレジットカード（支払方法はメールでご案内します）

【お振込先】

振込先銀行	三井住友銀行
支店	多摩センター支店 (909)
口座番号	(普) 0973522
名義	株式会社テックデザイン

主催 申込・問合せ先	名称	株式会社テックデザイン (http://www.tech-d.jp/)		
	住所	〒102-0074 東京都千代田区九段南 3-9-14 九段南センタービル 5 階		
	電話	03-6261-7920	FAX	03-6261-7924
	E-mail	entry@tech-d.jp (申込) / info@tech-d.jp (問合せ)		