

“安心・安全”と“おいしさ”の両立がますます強く求められています。適切な賞味期限の設定方法や保存・加速試験の事例紹介に加え、期限延長の考え方、保存料・日持向上剤の効果的な使用方法についても解説します！

賞味期限設定の実際 ～保存・加速試験と期限延長技術～

- 日程：2024年5月31日（金）13:00～17:00
- 会場：ちよだプラットフォームスクウェアなど※詳細はHP・受講票をご確認ください
- 受講料：1名39,600円（税込/テキスト付）

I. 食品の賞味期限設定の要点と加速試験・データ活用（13:00～14:50）

講師：横山技術士事務所 所長（元・ヒゲタ醤油(株) 品質保証室長）横山勉氏

1. 賞味期間とは何か

- ① 食品における品質保証
- ② 消費期限と賞味期限
- ③ 期限表示設定ガイドライン

2. 賞味期限の具体的な設定例

- ① 設定の要点（保存条件/理化学試験・微生物試験・官能試験）
- ② 設定の具体例（しょうゆ・つゆ類）
- ③ 期限延長技術（HACCP・容器包装条件）
- ④ 試験データの連携と有効活用

3. 加速試験について

- ① 考え方（高温/短時間設定）
- ② しょうゆ・つゆ類と温度係数 Q_{10} 例
- ③ 試験準備と一般手順

4. 賞味期間の関連事項

- ① 開栓・開封後の安定性
- ② 食品ロス削減の取り組み
- ③ 食品リコール（表示ミス・異物混入等）と防止策

講演概要：

本講座では、賞味期限設定と加速試験に関して解説します。食品の品質保証上、適切な賞味期限の設定は重要です。長過ぎるのは不可ですが、短くても食品ロス増大につながり好ましくありません。設定のためには、製品の特徴や流通状況等の把握が必須です。品質確認のため、理化学試験・微生物試験・官能検査が必要ですが、長い場合には数年を要します。そこで、過酷な条件下で劣化を進め、短時間で賞味期限を推定する方法が加速試験です。本講座では賞味期限設定と加速試験の要点、試験データの連携と有効活用について説明し、賞味期限の関連事項についても解説します。

II. 期限延長のための保存料・日持向上剤の選択と使用のポイント（15:00～17:00）

講師：三栄源エフ・エフ・アイ株式会社 食品保存技術研究室 矢木一弘氏

1. 食品中で問題となる微生物の基礎

- ① 問題となる微生物
- ② 衛生管理の重要性

2. 微生物制御の重要性

3. 食品の変敗防止の基礎

- ① 温度（低温、D値とZ値）
- ② pH
- ③ 水分活性
- ④ 気相制御
- ⑤ 食品添加物（保存料・日持向上剤）

4. 微生物制御に用いられる保存料・日持向上剤

- ① 保存料と日持向上剤の違い
- ② 静菌効果のメカニズム
- ③ 併用効果と応用例

5. ハードルテクノロジー

- ① ハードルテクノロジー
- ② 日持向上剤と各種ハードルとの組み合わせ効果
- ③ 予測微生物学の活用

講演概要：

保存料・日持向上剤は食品の変敗防止に有効な食品添加物であり、その組合せによっては単品使用では得られない効果（静菌力、添加量削減による風味改善など）が期待できます。さらに他のハードル（pH や水分活性など）を組合せることによって、塩濃度が低くても日持ちする調味料・惣菜などを作ることができます。しかし、高い効果を発揮させるには、食品や菌種などに応じて正しい微生物制御方法を選択することが重要です。本講座では、微生物制御の基本に加え、保存料・日持向上剤のアプリケーション事例を紹介しながら製剤の特徴と効果（併用効果）を解説します。また、予測微生物学の考え方を取り入れたハードル効果の実例について解説します。

<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	2024/5/31 賞味期限設定の実際 ～保存・加速試験と期限延長技術～		
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)		