

～ 食品ロス削減のための ～ 賞味・消費期限延長技術入門

まとまった時間の確保が難しい方のために、賞味・消費期限延長技術について
ポイントを押さえ、半日に凝縮して解説いたします！！

食品の保存技術を活用し、賞味・消費期限を延長することができれば、食品ロス削減に繋げることができます。
食品保存技術には様々なものがあります。本セミナーでは賞味・消費期限を延長したいが、何から手をつけてよいかわからない
方、どのような手法があるか学びたい方を対象に、基礎的なことから体系的に解説します。
本セミナーが食品ロス削減の一助になることができれば幸いです。

<プログラム概要>

【はじめに】賞味・消費期限延長技術について
主な食品劣化の因子/ハードル理論

- ①商品の初期品質
HACCPによる衛生管理/食品の取り扱い
- ②加工方法
水分活性/pH調整/食品の変色制御
- ③食品添加物
保存料、日持ち向上剤/食品劣化に関わる微生物の特徴
保存料、日持ち向上剤の効果的な使い方/添加物の活用事例
- ④脱酸素剤・防湿剤

- ⑤包装資材・ガス置換包装
フィルムの基礎知識(延伸、蒸着、積層等)
酸素透過度、水蒸気透過度
バリアフィルム/レトルト包装、無菌充填、無菌化充填
真空包装、ガス置換包装

【おわりに】効果の検証(保存・加速試験の活用)
賞味・消費期限延長技術のまとめ
ハードルの組み合わせについて
対策効果の確認/加速試験の活用と留意点

講師代表

柏木 隆頼 氏

株式会社環境科学研究所 食品分析センター
食と農の支援室室長

株式会社環境科学研究所に入社後、食品分析センターにて水質、土壌等の分析、食品検査(保存試験・加速試験を含む)、HACCP導入支援業務に従事。これらの経験を活かし農林水産省補助事業として開催したHACCP研修や自治体で開催する賞味期限設定に関するセミナー等の講師を務める。
2018年度 農林水産省「食品の品質管理体制強化対策事業」検討委員会 事務局長(主催:環境科学研究所)
2020年度、2021年度 岐阜県HACCP研修会講師
技術士(環境/総合技術監理部門)/環境計量士/臭気判定士/ASIAGAP指導員
公益社団法人日本技術士会 登録 食品技術士センター会員【著書】「実践版使えるHACCP」(共著)



<開催日>

令和 7年 8月 27日(水) 9:30 ~ 12:00

<受講料>

20,000円(税別)

<お申込み>

下記URLまたはQRコードより、参加希望の「Zoomセミナー」をお申込みください。

サイトURL: https://www.kankyokagaku.com/food/orikane_hozon_kasoku.html#link10

不明な点は food@kankyokagaku.com までお気軽にお問合せください。

※最低催行人数に達しない場合、中止となる場合があります。

※地震・台風等の自然災害、講師の急病等、その他やむを得ない事情により、開催を中止させていただくことがあります。その場合は申し込み時にご記載いただいたメールアドレスにご連絡し、補講を開催します。



あいち食品ロス削減
パートナー

あいち食品ロス削減パートナーとして
食品ロス削減に取り組んでいます



申込みサイトQRコード

【セミナー実施機関】 株式会社 環境科学研究所

(厚生労働省登録検査機関・ISO17025認定登録機関・日本GAP協会推奨検査機関)