

# 【Zoomセミナー】

## ～ 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  
分析事業部次長 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 5月 28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/copy\\_foreign\\_matter.html#link08](https://www.kankyokagaku.com/food/copy_foreign_matter.html#link08)

不明な点は [food@kankyokagaku.com](mailto: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

【主催】株式会社 環境科学研究所 食品分析センター <<https://www.kankyokagaku.com/>>

名古屋市北区若鶴町152番地 TEL:052-902-4456 FAX:052-902-4601

(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)