

# 食品の劣化防止対策技術

◆日時：2020年2月18日(火) 10:00～16:30

◆受講料：(消費税等込) 1名:49,500円

◆会場：連合会館 205号室

同一セミナー 同一企業同時複数人数申込の場合 1名:44,000円

(東京・JRお茶の水駅下車 徒歩約 5分)

**劣化防止法、生物的環境因子による制御、化学的環境因子による制御、物理的環境因子による制御、劣化防止策が組み込まれた製造工程の構築と衛生管理の関係などについて、食品ロスの低減につながるノウハウを、詳しく解説する特別セミナー！！**

## 【講師の言葉】

食卓や飲食店で消費される食品は、原料生産段階、製造段階、流通段階、消費段階からなるフードチェーンを伴います。近年、食の安全を含めた品質の確保にはフードチェーン全体でこれを実施するフードチェーンアプローチが不可欠と考えられています。食品の品質劣化防止は、安全で高品質な食品の製造のみならず、ハネ品の減少や消費・賞味期限の延長に伴う食品ロスの低減にもつながることから、食品原料の大部分を輸入に依存する我が国においては食料安全保障上も意義があります。

また、食品の劣化防止と食品製造は車両の両輪の関係にあると言われ、人類は伝統的に食品原料に貯蔵性を付与する目的で食品原料に加工を施してきました。そのため、食品の新規保蔵・安全確保技術は新規食品の製造に直結することが期待されます。食品の品質劣化防止は製品設計に基づいて劣化防止策が組み込まれた製造工程の構築とHACCPシステム等による工程管理を行うことで達成されます。本講義では、微生物や分子状酸素などの各種の食品の劣化要因に関する知識を深め、様々な生物的・化学的・物理的環境因子による劣化の作用力の制御について広く概説します。

【受講対象】 食料品製造業、飲料製造業、農業、漁業、農畜・水産物卸売業  
食料・飲料卸売業、飲食料品小売業 など食品に関係する方々

【予備知識】 食品学および微生物学に関する基本事項

【習得知識】 1) 食品保蔵学・食品衛生学それぞれに関する実践的基本事項  
2) 様々な生物的・化学的・物理的環境因子による劣化の作用力の制御

## ◆ プログラム ◆

【講師】 静岡理科大学 理工学部 物質生命科学科 教授・博士(農学)  
宮地 竜郎 先生  
NPO HACCP実践研究会会長(理事長)

## 1. 食品の劣化防止法

- (1) 劣化防止の意義
- (2) 五大劣化要因  
(微生物、酵素、分子状酸素、化学的活性物質、食品害虫)
- (3) 劣化要因の作用力に影響を及ぼす環境因子

## 2. 生物的環境因子による制御

- (1) 食品中での生物間の相互作用
- (2) プロテクティブカルチャー
- (3) 発酵食品

## 3. 化学的環境因子による制御

- (1) 水分活性 (脱水・乾燥、塩蔵・糖蔵、燻製)
- (2) pH制御 (酢漬け・酸蔵、pH調整剤など)
- (3) 分子状酸素 (真空・ガス置換包装、缶・瓶詰、脱酸素剤)
- (4) 食品添加物 (保存料、日持向上剤など)

## 4. 物理的環境因子による制御

- (1) 温度 (冷却、加熱)
- (2) 電磁波 (紫外線、放射線)
- (3) 圧力

## 5. 劣化防止策が組み込まれた製造工程の構築と衛生管理の関係

## ◆セミナーお申込要領

## ●申し込み方法

- ・弊社ホームページの申込欄又は、FAXかE-mailにてお申し込みください。
- ・折り返し、受講票、請求書、会場案内図をお送り致します。
- ・開催日の8日前以内のキャンセルは、お受け致しかねますので、必要に応じ代理の方のご出席をお願いします。
- ・開催日の8日前以内のキャンセルの場合、受講料の全額を申し受けます。

## ●お支払い方法

受講料は原則として開催前日までにお支払い願います。  
経理上、受講料のお支払いがセミナー開催後になる場合は、お支払日をお知らせ願います。  
振込み手数料は御社の御負担にて願います。

●申込先  (株)TH企画セミナーセンター

〒108-0014 東京都港区芝5-30-1-210  
TEL:03-6435-1138 FAX:03-6435-3685  
E-mail:th@thplan.com

検索  TH企画 → サイト内検索 0218 (開催日)

詳細、その他のセミナーは、ホームページをご覧ください。

<http://www.thplan.com/>

## ●申込書・2020年2月18日(火)「食品の劣化防止対策技術」

会社名	〒	住所
TEL		FAX
正式所属		正式所属
受講者名		受講者名
E-mail		E-mail
振込み予定		通信欄