

食品賞味期限設定における

商品別事例と官能評価対応ノウハウ



◆No. : bk0072 ◆発行 : 2023年10月20日(金) ◆定価 : 本体53,000円+税一
◆体裁 : B5版 並製本 228ページ ISBN:978-4-905507-70-3 ⇒1名につき45,000円+税

～本書のポイント～

- 各食品群における期限設定手法ノウハウを豊富に掲載！
 - 賞味期限の延長方法の実例とは？
 - セミナーでも問い合わせの多かった書籍がついに発行いたします！
 - 期限設定の精度向上のため官能評価も分かりやすく解説致します
- ～食品の期限設定に関わる各分野のエキスパートが豊富な事例と写真を用いて分かりやすく解説

＜執筆者＞

小林 幸嗣	株式会社食環境衛生研究所	今城 敏	食品安全技術センター
朝田 仁	株式会社中温(元 日本食研株式会社)	猪野 祐二	合同会社エールLABO
横山 勉	横山技術士事務所	広田 鉄磨	一般社団法人 食品品質プロフェッショナルズ
跡部 昌彦	跡部技術士事務所(食品開発コンサルタント)		関西大学 食品安全関連講座
杉本 昌明	杉本技術士事務所	近藤 克紀	奥野製薬工業株式会社

目次・内容(一部割愛しています。詳細内容はホームページでご確認下さい。)URL : <https://www.rdsc.co.jp/book/bk0072>

第1章 賞味期限・消費期限設定の進め方 1 はじめに 2 賞味期限・消費期限とは 3 期限を決定するまで 4 期限を決定する指標項目 5 期限表示とフードロス問題 第2章 賞味期限の設定前に確認すべきポイント 1 賞味期限設定の導入の背景 2 実際に食品の賞味期限設定する前に 2.1 食品の品質劣化は、何を指標にして設定するか 2.2 設定した品質劣化の指標をどのように数値化するか 2.3 品質劣化の許容基準(限界基準)を、どのように設定するか 2.4 どのような保存条件を想定しての賞味期限の設定か 2.5 賞味期限の設定を、いかに短期間で実施するか 2.6 得られた仮の賞味期限に、安全係数をどのように加えるか 3 行政・各業界団体からのガイドラインのポイント 第3章 賞味期限の具体的な設定手法と実際データ 第1節 和風だし、たれ、ソース 1 食品の賞味期限設定における加速試験の考え方 2 反応速度論による賞味期限の推定 3 アレニウスモデルによる賞味期限の予測の手順とその実際 4 実際の賞味期限の設定(和風だしでの例) 5 たれ、ソースなどの液体調味料での期限設定の実例 6 賞味期限設定におけるアレニウスモデルの適用に対する課題 7 食品の品質劣化の反応における課題 8 食品の品質劣化反応と保存温度の関係における課題 9 実際に賞味期限を予測するためには 第2節 つゆ、醤油 1 つゆと醤油に関する賞味期限設定 2 賞味期限延長技術 3 加速試験 第3節 清涼飲料水 1 はじめに 2 対象とする清涼飲料水の概要 3 期限表示に関するガイドライン 4 賞味期限設定の進め方 4.1 使用する試料 4.2 分析・評価項目 4.3 賞味期限の決定 4.4 設定根拠に関する情報の提供 4.5 特性が類似している食品の試験結果の採用 5 加速試験の考え方 5.1 加速試験の理論 5.2 加速試験での設定温度 5.3 加速試験での注意点	6 アレニウス式を使用した果汁入り飲料での加速試験の事例 6.1 アレニウス式 6.2 試料 6.4 アレニウス式を使った賞味期限の決定 6.5 Excelを使ってのアレニウス式の計算 6.6 アレニウス式の使い方のまとめ 第4節 冷凍食品 1 冷凍食品の特徴 2 冷凍食品原材料の品質保持期間 2.1 食肉 2.2 鶏卵 2.3 水産物 2.4 小麦粉 3 個別包装冷凍食品の賞味期限の設定 3.1 業界指針 3.2 類似商品の情報 3.3 簡易な保存試験 3.4 本格的な設定試験 3.4.1 試験計画 3.4.2 実施 3.4.3 結果と検定 4 安全係数 4.1 品質バラツキ起因 4.2 生産工程のバラツキ 4.3 流通条件の変動 4.4 トータルの安全係数 4.5 流通温度変動の測定 4.6 賞味期限の決定 5 加速試験 5.1 加速試験による賞味期限の予測 5.2 温度係数Q10 5.3 アレニウス式を用いた賞味期間の予測 5.4 自社製品の賞味期限関連データベース 6 これからの期限設定と表示 第5節 パン、菓子、小麦粉、食用植物油、マーガリン 1 パン類 1.1 期限表示の対象食品 1.2 期限等表示の方法 1.3 期限表示例 1.4 期限表示の設定方法 - 期限表示の定義 - 賞味期限および消費期限の期限設定の基本 - 品質検査基準 - 製品検査保管温度基準 - 具体的な期限表示設定方法 - 出荷までに製品を冷凍した場合の期限表示設定 2 菓子類 2.1 期限表示の対象食品 2.2 期限等表示の方法 2.3 期限設定のための検査法 2.4 期限設定の手順 3 小麦粉 4 食用植物油 4.1 期限設定に関する業界団体指針 4.1.1 商品区分 4.1.2 賞味期限の設定	5 マーガリン 5.1 期限設定に関する業界団体指針 第6節 チェーン店使用食品の期限設定 1 チェーン展開する飲食店 1.1 チェーン店の特徴 第7節 常温未満・冷蔵以上の低温で管理する商品群 1 なぜ常温未満・冷蔵以上の低温管理が採用されているのか 2 法的に低温管理が要求されるものの期限設定 3 自主的に低温管理しているものの期限設定 第4章 食品の品質劣化を制御することによる賞味期限の延長方法の実例 1 食品の品質劣化の速度を制御する考え方 2 食品の劣化反応に影響を与える因子の制御 2.1 商品品質(レンビ)と反応速度の例 2.2 商品の初期水分品質と反応速度の例 2.3 商品の加工方法と反応速度の例(天かす玉) 2.4 包装容器と反応速度の例(和風つゆ) 3 食品の品質劣化速度と賞味期限の関係 4 賞味期限と食品廃棄、食品ロスとの関わり 第5章 食品別で問題となる微生物とその特徴および保存性向上手法 1 はじめに 2 食品で問題となる腐敗原因菌 2.1 食品中の微生物の分類 2.2 食品中での微生物の増殖 3 保存性を向上させる食品添加物 3.1 保存性を向上させる食品添加物の分類 3.2 保存料 3.3 日持ち向上剤 3.4 pH調整剤 3.5 組み合わせによる制菌効果向上手法 4 効果的な制菌剤の使い方 4.1 指標菌と味質への影響を考える 4.2 日持ち向上剤製剤の選定基準 4.3 日持ち向上剤製剤のレンビへの組み込み方 4.4 食品成分の影響 4.5 酢酸ナトリウムの味質影響の抑制手法 4.5.1 対比効果・抑制効果 4.5.2 旨味の利用 4.5.3 甘味の利用 第6章 賞味期限設定の精度向上のための官能評価ノウハウ 1 官能評価で決定する期限の特異性 2 官能評価パネルの定義上の混乱 3 官能評価に含まれる誤差 4 官能評価によって決定する期限に関するアドバイス
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

書籍「食品期限」申込書 FAX : 03-5857-4812(小林先生)

会社・大学	住所	〒
氏名	所属	
電話番号	E-Mail	

会員登録(無料)
※複数選択可

メール 郵送

●案内登録について●

すでに会員登録済みの方も再度ご選択ください。ご登録いただけますと、セミナーや書籍、DVDなどの案内を無料でお送りさせていただきます。