



賞味期限・消費期限設定のための基礎知識

【おすすめ技術分野】食品「食品の製造・品質評価技術」



日時

2024年11月20日(水)

～ 2024年11月26日(火)

(上記視聴期間内であれば、何回でも視聴可能です。)

申込締切日

2024年

11月6日(水)

定員

20名

受講料

1,000円

特徴

- ・食品の期限設定に取り組む方におすすめの内容です。
- ・食品の保存性についての基本的な内容を解説します。
- ・ご活用いただける弊所の機器や試験を紹介します。

詳細は裏面またはこちら



お問合せ先

(地独) 東京都立産業技術研究センター 食品技術センター セミナー担当
〒101-0025 東京都千代田区神田佐久間町 1-9 TEL:03-5256-9251
メール宛先: kenshu@iri-tokyo.jp



地方独立行政法人

東京都立産業技術研究センター

TOKYO METROPOLITAN INDUSTRIAL TECHNOLOGY RESEARCH INSTITUTE

技術セミナー（オンデマンド配信）

賞味期限・消費期限設定のための基礎知識

概要

加工食品の製造・販売等を行う際には、科学的・合理的根拠により適正に「賞味期限」または「消費期限」を設定する必要があります。本セミナーでは、「賞味期限」「消費期限」とは何なのかといった基本的なお話から、期限設定のための保存試験の方法や、食品の保存性に関わる各種評価項目について解説します。

はじめて食品の賞味期限や消費期限の設定に取り組む方や、食品の保存性についての基本を学びたい方におすすめの内容です。

※ 配信動画の著作権は都産技研に帰属します。録音・録画はご遠慮ください。

プログラム

配信時間	タイトル	講師
約60分	① 賞味期限と消費期限について 法令上の定めや、期限設定の方法について解説します。	東京都立産業技術研究センター 食品技術センター 根本 太一
	② 食品の保存性に関する基礎知識 評価項目とその試験（理化学・微生物等）を解説します。	
	③ 食品技術センターで利用できる試験・機器 保存試験に活用出来る技術支援事業を紹介します。	

募集要項

- 利用約款** 下記ウェブページでご確認ください。
<https://www.iri-tokyo.jp/service/terms/>
- 応募資格** 原則として、日本の法人の従業員、個人事業主または創業を予定している個人
- 申込方法** 下記ウェブページの申込フォームから、お申込みください。
<https://www.iri-tokyo.jp/seminar-event/seminar-241120food/>
- 受講可否** 受講予定者には、請求書およびコンビニ払込書を郵送いたします。
定員などの関係で受講をお断りする場合、電話また電子メールでご連絡いたします。

参加方法

- 動画を視聴するには、オンデマンド配信サイトへのアカウント登録が必要です。お申込み後、自動返信メールに記載されている URL からご登録ください。過去にアカウント登録済みの方は、改めての登録は不要です。配信期間になりましたら、サイト上に動画が表示されます。
- 視聴環境(パソコンなど)は、受講者をご準備ください。
- ブラウザは、Microsoft® Edge^{※1}または Google chrome^{TM※2} をご使用ください。
^{※1※2} Microsoft® Edge はマイクロソフト社の登録商標で、Google chromeTM はグーグル社の商標です。