



食品期限設定の ポイントと課題

2026年 **10月30日** **金**

14:00～17:00 (受付13:30-)

参加無料
定員80名
(要事前申込み)

会場 **工業技術研究所** (静岡市葵区牧ヶ谷2078)

※駐車場あり

開会 【14:00】

講演 1
【14:05-15:15】

食品の期限設定について

講師：一般財団法人日本食品分析センター 名古屋支所
微生物試験課 主幹研究員 井上 泰広 氏

食品の期限は科学的・合理的な根拠をもって設定する必要があります。本講演では、期限設定の基本的な考え方、科学的・合理的な根拠のもととなる保存試験の設計、評価方法などをご紹介します。

講演 2
【15:20-16:20】

食品加工用酵素による 食品の品質保持・賞味期限に関する実用例

講師：Bフードサイエンス株式会社
酵素開発営業課 中嶋 康之 氏
高橋 巧 氏

酵素は加工食品の品質保持や賞味期限の延長に貢献できる資材として、最近特に注目されている資材の一つです。本講演では、酵素とはなにか？を含めた基礎の情報と、品質保持や賞味期限延長の実例をご紹介します。

閉会 【16:20】

※閉会后、希望者のみ名刺交換、所内見学（テクニカルツアー等）【30分程度】を行います。

【申込み方法】 下記URLまたは右の二次元コードからお申込みください。
利用者登録は不要です。

https://apply.e-tumo.jp/pref-shizuoka-u/offer/offerList_detail?tempSeq=22233



【申込み期限】10月23日(金) ※定員に達し次第、締め切ります。

問合せ先

事務局（静岡県工業技術研究所食品科） 担当：渡瀬、三宅
電話：054-278-3026 メール：sk-syokuhin@pref.shizuoka.lg.jp
主催：静岡県食品技術研究会 共催：静岡県工業技術研究所