

講師紹介による特別割引専用申し込み用紙 (FAX 03-5436-7745)

原則として、1口単位(1口3名まで)にてお申し込み願います。
 代表受講者(テキスト送付・連絡担当者)は、1口毎に◎印の箇にご記入願います。
 割引後の受講料ご案内：63,000円 ⇒ 56,700円(税込み)

〒141-0031 東京都品川区西五反田2-29-5
 株式会社 技術情報協会
 TEL:03-5436-7744 FAX:03-5436-7745
 担当:岸田崇利行

食品期限表示設定 (賞味・消費)における

通信教育講座

科学的根拠構築の為の客観的項目設定のポイント

★理化学試験の各種(水分値、PH、色など)測定法 ★微生物試験の実施手法と試験結果のまとめ方
 ★官能評価の試料作成や統計処理、検査員の評価・選定・教育 …等、いかにして数値化し期限設定の根拠を構築するのか?

●開講日:平成24年2月29日(水) ●申込締切日:2月24日(金) ●受講料:1口3名まで 63,000円(税込) / 4名以上の場合、1名につき21,000円(税込)

●講師:HP「食品工場の工場長の仕事とは」主宰 河岸宏和 氏

【講師ご略歴】1958年1月北海道生まれ。帯広畜産大学を卒業後、農場から食卓までの品質管理を実践中。これまでに経験した品質管理業務は、養鶏場、食肉処理場、ハムソーセージ工場、餃子・シュウマイ工場、コンビニエンスストア向け総菜工場、玉子加工品工場、配送流通センター、スーパーマーケット厨房衛生管理など多数。
 ・ホームページ「食品工場の工場長の仕事とは」主催 ⇒ <http://homepage3.nifty.com/ja8mrx/koujyou1.htm>
 ・メールマガジン「食品工場の工場長の仕事」を発行中 ⇒ <http://www.mag2.com/m/0000100977.html>
 ・月刊HACCPに「中小食品工場の品質・安全性管理のポイント」連載中

【第1講】理化学試験を数値化する～賞味期限設定の判断～

<2月記本>

- | | | | |
|-----------------|-------------------|------------------------------|--------------|
| 1. 賞味期限と消費期限 | 2. 食品期限を何日にすればいいか | 3. 商品コンセプトを明確にする | 4. 要求品質表の作成 |
| 5. 要求品質表に必要な項目 | 6. なぜ、食品期限まで持つか | 7. 水分活性と細菌の増殖 | 8. PHと細菌の増殖 |
| 9. 日持ち製剤による細菌制御 | 10. 保存試験の設計 | 11. 試料の作成 | 12. ブリックスの測定 |
| 13. 水分値の測定 | 14. 水分活性の測定 | 15. PHの測定 | 16. 色の測定 |
| 17. 物性の測定 | 18. ビタミンの測定 | 《演習問題》商品の要求品質表を作成し基準値を記載ください | |

【第2講】微生物試験を数値化する～品質劣化の指標～

<3月記本>

- 微生物学的試験
- | | | | | |
|----------------|-------------------|-----------------|------------------|------------------------------|
| 1. なぜ食品期限まで持つか | 2. ハードル理論 | 3. 微生物を制御すること | 4. 微生物の制御 | 5. 微生物の増殖 |
| 6. 微生物の温度による制御 | 7. 設計時のハードルを明確にする | 8. 細菌の増殖と時間の関係 | 9. 製造現場の確認 | 10. 清掃、洗浄、殺菌 |
| 11. 保存検体の作成 | 12. 加速度試験の具体的な考え方 | 13. 微生物検査の試料の作成 | 14. 微生物試験結果のまとめ方 | 《演習問題》・微生物試験の具体的な試験計画を作成ください |

【第3講】官能評価を数値化する～食品の性質を判断する～

<4月記本>

- 風味変化を解析するための官能評価法
- | | | | | | |
|----------------|-----------------|---------------|-------------------------------|----------|----------|
| 1. 要求品質表の確認 | 2. 食品期限について | 3. 官能検査の必要性 | 4. 甘さの種類 | 5. 食塩の種類 | 6. 聴覚の検査 |
| 7. 官能検査の評価表 | 8. 官能検査員の選定 | 9. 官能検査室 | 10. 官能検査のための試料の作成について | | |
| 11. 官能検査の統計的処理 | 12. 官能検査に変わる測定器 | 13. 消費者テストの方法 | 《演習問題》・官能検査の試料の準備 ・食品期限の報告書作成 | | |

※詳細内容は弊社ホームページ (http://www.gijutu.co.jp/doc/t_20202.htm) をご覧ください

テーマ名「食品期限設定」(No,20202)・「河岸先生よりのご紹介で申し込みます」

特別割引(3名1口) ~~63,000円~~ ⇒ 56,700円 担当:岸田

【学習要領・申込み要領】

- ★テキスト
 ・各月下旬から各講毎に配本いたします。
- ★演習問題
 ・巻末もしくは、テキスト本文中にご覧いただけます。
 ・後日ご案内します期日までに、解答をご返送ください。
- ★修了証の授与
 ・上記の総合評価で一定基準をクリアされた方に修了証を授与いたします。
- ★支払方法
 1. 銀行振込・現金書留にてお願いいたします。
 2. 銀行振込の場合は原則として領収証の発行はいたしません。
 3. 振込手数料はご負担ください。
- ★申込み方法
 ・必要事項ご記入のうえ、郵送又はFAXにてお申込みください。
 ・代表受講者(申込書欄◎)を定めてお申込みください。
 ・お申込みは、1口単位として受付させていただきます。
 ・当協会よりの連絡は、代表者の方にさせていただきます。
 ・申込み用紙確認後、請求書・振込用紙をお送りいたします。

●申込み先

〒141-0031 東京都品川区西五反田2-29-5 日幸五反田ビル8F

技術情報協会 TEL 03(5436)7744(代)
 TECHNICAL INFORMATION INSTITUTE CO.,LTD. FAX 03(5436)5080
 (申込専用)

「食品期限設定」・通信教育講座申込書 (No,20202)

| | |
|--|--------------------|
| 会社名 | |
| 事業所 | |
| 住所 〒 | |
| TEL | FAX |
| 所属部課・役職 | 受講者氏名(フリガナ) e-mail |
| ◎ | (. .) |
| | (. .) |
| | (. .) |
| 今後ご希望しない案内方法に×印をしてください (現在案内が届いている方も再度ご指示ください) [郵送(宅配便)・FAX・e-mail] (このご要望は受講者全員の方に反映されます) | |

ご記入いただいた個人情報は、通信教育の受付・運営や、今後のご案内のために利用いたします(講師の方へもお知らせいたします)。今後の案内ご希望の方には、その目的でも使用いたします。今後のご案内のため「個人情報の取り扱いに関する契約」を締結した外部委託先へ、個人情報を預託する場合があります。個人情報に関するお問合せ先:e-mail:privacy@gijutu.co.jp