

第6回『売れる商品開発会議～本編～』 に講師として参加しました

10月22日（水）にたたらの里再生雇用創造推進協議会主催で「売れる商品開発会議～本編～」が開催され、公社からは食品検査センターの原が講師として参加しました。

この講座は、市内生産者、食品製造に携わる方を対象に、商品開発・販路開拓を担う人材育成のために開かれ、第6回目となる今回は約14名の参加がありました。

商品を開発する際に、重要な項目として挙げられる賞味期限・消費期限の設定について、留意すべき点や具体的な保存試験方法等について講義を行いました。

～講義内容～

- ①賞味期限と消費期限の違いとは？
- ②留意すべきポイントと「期限設定のガイドライン」について
- ③保存試験とは？
- ④「ガイドラインに基づく保存試験」は必ず必要なのか？
- ⑤「保存性がある」科学科根拠とは？
- ⑥官能検査とは？



開催場所は雲南市加茂町の
たたらの里山雇用創造推
進協議会でした。

質問コーナーでは活発な意見交換が行われました。

- ・官能検査で賞味期限を決めるときに味の好みがあると思うがどうすればいいの？
 - ・熱に強い菌はどうやったら殺菌できるの？
 - ・安全係数ってどうやって決めるの？
- …等質問がありました。



講義中の様子

賞味期限・消費期限設定等でお困りのことがございましたら、お気軽にお問い合わせください。

お問い合わせ

公益財団法人島根県環境保健公社

食品検査センター 原・加藤

TEL 0852-24-0207

FAX 0852-55-4525