

農水産加工製品の品質保持・向上に向けた 食品添加物の有効活用と食品アレルギー対策

食品添加物は、食の安全を守り、賞味期限の延長や食品の嗜好性の向上が図られるなど、食品の品質向上に大変有用です。一方で、食品製造業者には、アレルギー表示が義務づけられ、消費者を守るためのアレルギー対策の実施が求められます。

この度、食品添加物の有効活用と食品アレルギー対策の研修会の開催を以下の通り企画いたしました。

多数の皆様参加を賜りたく、ご案内申し上げます。



日時 令和6年10月8日(火) 14:30~17:10 ※会場受付:14:00より

会場 北海道立工業技術センター 会議室 (函館市桔梗町379番地)

内容

講演1 農水産加工製品の品質保持・向上に向けた食品添加物の有効活用
サンダイヤ(株) 開発部 野田 達也 氏

- ・ 食品添加物とは？ 種類・役割・食品への表示方法
- ・ 食品添加物の利用事例の紹介 色調・風味・食感等の改善、微生物制御・賞味期限延長

講演2 食物アレルギー表示の概要とアレルゲン管理のポイント
(株)森永生科学研究所 営業部 倉田 貴生 氏

- ・ 食物アレルギーとは 基礎知識、表示制度
- ・ 食物アレルゲンの管理 製造現場でできるアレルゲン管理と役立つキットの紹介

定員 25名

受講料 無料

お申し込み方法

下記URLまたはQRコードからお申し込みください。

※お申し込みフォームへ移動します。

URL: <https://forms.gle/5dk6HbzhGBWwawpr9>

QRコード:



申込〆切
10月1日(火)

【会場案内図】



※ 会場に自動販売機は設置していませんので、お飲み物は各自でお持ちください。