



JFRL 情報宅配

*** 農林水産省 * (<http://www.maff.go.jp/>)**

1. [地理的表示 (GI) の登録について] (令和元年 5 月 8 日 消費・安全局消費者行政・食育課)
「東京じゃも」、「佐用もち大豆」及び「いぶりがっこ」を地理的表示 (GI) として、特定農林水産物等の名称の保護に関する法律 (地理的表示法) に基づき、登録 (登録番号第 77 号から第 79 号) しましたので、お知らせします。<http://www.maff.go.jp/j/press/shokusan/chizai/190508.html>
2. [食育ガイド(平成 31 年 3 月改訂)] (令和元年 5 月 8 日)
http://www.maff.go.jp/j/syokuiku/guide/guide_201903.html
3. [第 14 回食育推進全国大会](消費・安全局消費者行政・食育課)
日時: 2019 年 6 月 29 日(土曜日), 30 日(日曜日)
会場: <メイン会場> アイメッセ山梨(山梨県甲府市大津町 2192-8)
<サブ会場> 甲府駅北口よつちやばれ広場(山梨県甲府市北口 2-2-1)
<http://www.maff.go.jp/j/syokuiku/taikai/14th.html>

*** 厚生労働省 * (<https://www.mhlw.go.jp>)**

1. [第 6 回「日本人の食事摂取基準(2020 年版)」策定検討会議事録] (2019 年 3 月 22 日)
https://www.mhlw.go.jp/stf/shingi2/0000212934_00007.html (健康局健康課栄養指導室)

*** 内閣府 消費者委員会 * (<https://www.cao.go.jp/consumer/>)**

1. [第 53 回食品表示部会] (平成 31 年 4 月 26 日)
議題: 「食品表示の全体像」について
<https://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/syokuhinhyouji/bukai/053/shiryou/index.html>
2. [消費者委員会 10 周年記念シンポジウムの開催について] (2019 年 6 月 23 日開催)
第 1 部 基調講演「SDGs で自分を変える, 未来が変わる」
第 2 部 パネルディスカッション「SDGs 推進に向けた取組について」
第 3 部 会場全体でワークショップ「10 年後の理想的な消費生活」
<https://www.cao.go.jp/consumer/iinkai/2019/001/kaisai/index.html>

*** 消費者庁 * (<https://www.caa.go.jp/>)**

1. [遺伝子組換え表示制度に関する食品表示基準の一部を改正する内閣府令の公布について] (平成 31 年 4 月 25 日)
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/quality/genetically_modified/pdf/genetically_modified_190425_0001.pdf
新たな遺伝子組換え表示制度に関する説明会の開催について(令和元年 5 月 10 日)
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/pdf/food_labeling_act_190510_0001.pdf
(遺伝子組換え表示制度に関する情報)
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/quality/genetically_modified/
2. [栄養成分表示に係る支援状況について] (令和元年 5 月 10 日)
自治体の取組事例を追加しました。
https://www.caa.go.jp/future/project/project_008/
3. [「食品表示基準について」及び「食品表示基準 Q & A」の一部改正について] (令和元年 5 月 7 日)
食品表示基準について (消食表第 198 号)
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/pdf/food_labeling_act_190507_0015.pdf
(別紙) 新旧対照表
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/pdf/food_labeling_act_190507_0016.pdf

食品表示基準 Q&A について（消食表第 201 号）／（別紙）新旧対照表

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/pdf/food_labeling_act_190507_0011.pdf

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/pdf/food_labeling_act_190507_0012.pdf

* 今月のトピックス *

[官能評価の活用について]

試料、製品などがもつ固有の特性を人の感覚器官(目, 耳, 口, 鼻, 皮膚など)によって調べることを総称して官能評価分析, またそれに基づく評価を官能評価といいます(JIS Z 9080 : 2004)。官能評価は, 品質管理, 商品開発, 賞味期限の設定等, 様々な場面で活用されています。官能評価にはさまざまな手法がございます。今回は, その中のいくつかの手法についてご紹介いたします。

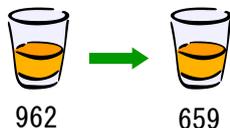
【採点法】

0~5, -3~+3 などの数値尺度を用いて, 試料の属性などについて評価する方法

(事例) 従来品を改良してうま味を強くした。どうやって確認したらよいか?

→従来品を 0 点として, うま味の強さを弱い(-3)~強い(+3)までの 7 段階で評価する。

なお, 試料はコード化(乱数付与)してパネリストに提供する。



(結果例) 【平均値の差の検定】

改良品は従来品よりうま味が強いことが示された。

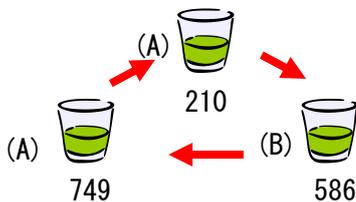
／うま味に有意差は認められなかった。

【3 点試験法】

同じ試料(A)2 点と, それとは異なる試料(B)1 点とをコード化して同時に評価者に呈示し, 性質が異なる 1 試料を選ばせる試験方法

(事例) 原料の一部を変更した。においや味が従来品と差がないことを確認したい。

→従来品 2 個, 改良品 1 個のように 3 個を同時に呈示し, 異なる 1 個試料を選択させる。



(結果例)

パネリスト 18 名のうち, 正しく 1 個試料を選んだパネリストは 12 名であり, A 及び B の間に有意差が認められた。

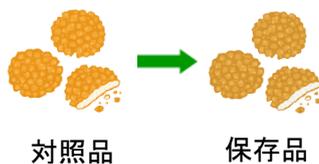
(パネリスト 18 名の場合, 10 名以上正解で有意差あり)

【簡易官能評価】(弊財団の評価手法)

3 名のパネリストで, 試料を観察し, 官能的变化を評価する方法

(事例) 保存による変化を確認したいが, どうしたらよいか?

→保存品について, 外観・におい・風味・食感等を対照品(製造直後品等)と比較して, 対照品との違いをコメントする。



(結果例)

色がわずかに濃い。

油の劣化したようなにおいをわずかに感じる。

風味が少し劣る。

わずかに湿気を感じる。

弊財団では, パネリスト選考試験を実施し, 選考試験に合格したパネリストが評価しています。

(パネリスト選考試験) 味覚: 5 種の基本味(甘味・塩味・酸味・旨味・苦味)を正しく識別できる者

嗅覚: パネル選定用基準臭により, 嗅覚正常者と判断された者

お客様の目的に沿った評価手法をご提案いたします。官能評価をご要望の際は, お気軽にご相談ください。

☆情報宅配配信変更のご案内☆

新規配信のアドレス変更はHPのお問い合わせよりお願いいたします。

追加配信希望・配信停止もこちらからお願いします。<https://www.jfrr.or.jp/contact/create>

配信元: 一般財団法人日本食品分析センター (<https://www.jfrr.or.jp/>)

内容に関するお問合せは, HP お問い合わせコーナーより

<https://www.jfrr.or.jp/contact/create>