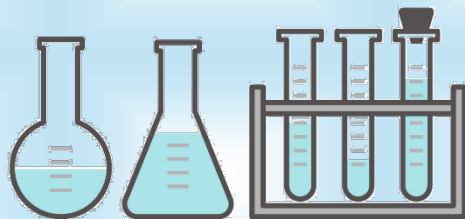


おいしさと安全をデータで支えます！

JFRLブース：2-386

プレゼンテーションスケジュール



10月14日(水)

11:30-11:50

PE会場(1ホール)

・ 感覚の数値化で「おいしい！」に

チャレンジする理化学分析事例

食品の二次機能は、これまで五感（官能評価）が中心で数値化が難しい領域でした。本講演では、味・香り・食感・外観を機器で数値化する技術に加え、二次機能分析と成分分析を掛け合わせた「おいしさ」解明の取り組みを実際の事例とともに解説します。新商品開発や品質改善に役立つヒントをお届けします。

10月15日(木)

12:30-12:50

PF会場(1ホール)

・ FT-IRによる菌株識別

当財団ではFT-IRを用いた「菌株識別」の受託を開始しました。従来の菌種同定では困難だった汚染ルートの推定や、ストック菌株の品質管理を支援します。菌株固有の「指紋」を照合し同一起源か否かを迅速に推定します。本講演では活用事例を中心に本技術の概要を紹介します。

10月16日(金)

15:00-15:20

PD会場(1ホール)

・ 安全とおいしさ！根拠ある賞味期限設定

食品ロス削減に向け、「食品期限表示の設定のためのガイドライン」が改訂されました。食品の特性に応じた科学的・合理的な根拠に基づく指標項目の設定、期限が必要以上に短くならないような安全係数の設定が求められています。本講演では、改訂された期限設定のポイントを解説するとともに、評価手法についても紹介します。

皆様のご来場を心よりお待ちしております。

