

小豆島記者クラブへも同時に  
資料提供しています。

令和6年12月24日(火)  
産業政策課 技術振興・販路開拓グループ  
担当 二川・大島 (TEL 087-832-3351)  
産業技術センター発酵食品研究所  
担当 尾路 (TEL 0879-82-0034)

## 《香川県産業技術センター発酵食品研究所》 食品製造技術講習会を開催します

香川県産業技術センター発酵食品研究所では、食品製造業の皆様を対象に、下記のとおり「食品製造技術講習会」を開催します。今回は、食品の品質保証における重要な指標である「賞味期限」、特にその期限設定にあたっての考え方を取り上げます。

日 時 令和7年1月16日(木) 13時30分～15時30分  
場 所 小豆島産業会館 大会議室 (小豆郡小豆島町苗羽甲1356-4)  
演 題 「賞味期限の設定にあたっての考え方」  
講 師 株式会社環境科学研究所 分析事業部 柏木 隆頼 氏  
＜会場と講師をオンラインで繋がります＞  
対 象 香川県内の食品製造業経営者、技術者等  
定 員 30人  
参加費 無料  
講演内容

賞味期限は、科学的根拠に基づき、製造者自身の責任において決定するものですが、適切な期限設定を行うことは、食品の安全の担保や、食品ロス削減という点からも重要な課題です。

この様な課題に対し、検査機関で多数の保存試験・加速試験を実施してきた講師に、賞味期限設定の進め方・考え方について解説していただきます。また、佃煮製造業を中心に食品保存期間の延長技術についてもご紹介いただきます。

申込締切 1月10日(金)

なお、会場でのご参加が難しい方のために、オンラインでのご聴講も可能としております

＜ 参加申込・問合せ先 ＞

香川県産業技術センター発酵食品研究所 (〒761-4421 小豆郡小豆島町苗羽甲 1351-1)

TEL:0879-82-0034 FAX:0879-82-5998 担当:尾路 (E-Mail: [cr2186@pref.kagawa.lg.jp](mailto:cr2186@pref.kagawa.lg.jp))