

1069 食品包装の品質保持技術

食品包装に求められる最も重要な役割は、品質保持機能である。
食品の商品としての品質とは、安全、健康、おいしさ、便利性、環境適性、経済性、適法性など、非常に広い概念を持っている。
食品メーカーの研究所で長年包装開発に携わってきた経験から、食品包装の品質保持技術について、具体的な事例を交えて解説する。

【講座内容】

1. 食品包装に要求される品質と包装設計

- ・食品包装の目的と要求される品質
- ・食品包装の設計で考慮すべき要因
- ・食品包装設計の手順、チェック項目

2. 食品の変質要因と品質保持のための包装技術

- ・食品の変質と品質保持技術
- ・生物学的変質の防止のための包装技法
- ・科学的変質の防止のための包装技法
- ・物理的変質の防止のための包装技法

3. 安全・安心の確保のための包装技術

- ・食品包装設計における品質保証
- ・シエルフライフの設定と安全率
- ・包装の安全衛生性の確保と品質管理
- ・食品包装と製造物責任
- ・安全・安心のための表示

4. 品質保持包装の設計と事例

- ・おいしさの保持
- ・使いやすさの保持
- ・安全・安心の確保

以上

お問い合わせ先

日本包装コンサルタント協会 (JPCA)

講座担当 (野田治郎) FAX; 042-677-5079

Email ; jaytnoda@nifty.com