

## 図書 紹介

食品期限(賞味・消費)表示設定における科学的根拠構築および実証手法ノウハウ集

発行：技術情報協会／〒141-0031 東京都品川区西五反田 2-29-5／TEL03-5436-7744／

B5判／263頁／価格 84,000円(税込)／2009年10月30日発行

食品業界は、産地偽装、賞味期限の改ざん、原材料の偽装、中国産餃子の農薬混入、カビ毒による汚染米の問題、中国産加工食品のメラミン混入等々の事件によって食の安全性が大きく脅かされている。このような状況のなか、食品の安全性の担保には、従来の衛生や品質の管理をはるかに越えて労務・人事管理にまでおよんでおり、企業の体質改善を推し進めることが非常に重要になってきている。

食品の期限表示は、従来から食品事業者間でもバラツキがあり、消費者への信頼や法令順守の面でも問題となっている。食品表示を理解しようとしても法律で定められた食品表示の方法が複雑なこともネックになっている。本書は、科学的根拠となる各種試験結果から品質劣化の要因究明を行い、実証手法を確立するためのノウハウ集である。

執筆者は、植木 隆(独)農林水産消費安全技術センター)、東島 弘明(財)日本冷凍食品検査協会)、氏家 隆(財)日本食品分析センター)、小田 俊一(越後製菓(株))、笹川 秋彦(包装科学研究所)、葛良 忠彦(三栄源エフ・エフ・アイ(株))、小磯 博昭(明治乳業(株))、堀内 啓史(明治乳業(株))、江本 三男(大塚食品(株))、跡部 昌彦(株)ポッカコーポレーション)、佐藤 孝義(雪印乳業(株))、山崎 勝利(山崎技術士事務所)、宮木 康有(江崎グリコ(株))、朝田 仁(ヤマキ(株))、河岸 宏和、高橋 賢藏(サントリー(株))、大矢場 和恵(佃食品(株))、小塚 彦明(食品評価技術研究所)の19名の各業界のエキスパートである。

第1章 食品表示に関する法規制

第2章 食品期限表示設定のための食品特性を考えた客観的項目(指標)の設定

第3章 食品期限延長の為の各種手法

第4章 事例から見る食品期限設定のポイント

具体的に第1章では、食品表示に関する法規制の最新動向、JAS法、食品衛生法、ガイドラインなど最低限おさえるべき規制の解説、第2章では、期限設定のための客観的項目設定と各試験のポイントとして理化学試では、各試験項目(水分・酸化・色・粘度・硬さ等)の判定・評価、微生物試験では、一般細菌数の許容値の規格基準が存在しない食品はどう判断するか、食品別事例からみる一般細菌数の評価方法は、官能検査では、実例からみる評価者の選定、解析法のポイントの解説である。

第3章では、期限を延長させるための手法として微生物制御では、期限を最大限延長させる為の殺菌・除菌、遮断、静菌手法、容器・包装では、酸素・ガスの透過防止、防湿、紫外線吸収材料などの技法による防止、添加剤配合では、各種保存料・日持向上剤の特徴から最適な配合、第4章では、各種食品事例から見る期限設定の科学的根拠構築・実証手法として、発酵乳製品、バランス濃厚栄養食品、冷菓製品、清涼飲料水、小麦加工食品・惣菜、惣菜弁当、卵加工食品、チルドデザート、佃煮、レトルト食品、冷凍食品 等の各製品別事例から下記の問題点を解説している。特に第三者（行政/企業[食品・販売]/消費者）を納得させる設定法、新商品開発時の期限表示の設定方法、保存試験（促進試験・加速試験）から品質変化の要因の見極め、食品の特性に配慮した客観的な項目（指標）の設定の具体的ポイント、官能検査の具体的なパネル選定及び評価手法、科学的かつ合理的な根拠の構築、ガイドラインがない食品に対する検査項目及び規格の決め方、食品期限まで保たない場合の対処方法等々参考になる点は多々ある。

食品期限(賞味・消費)に関する書物は既に多く刊行されているが、本書は科学的根拠構築と実証手法に特化したものとして極めて有益ではあるが、ページからしてかなり高価の書物となっているのが難点であり、個人よりも関係会社において蔵書とされるが相応しいと思われる(学会事務局)。