

「塩の品質、分析および包装表示に関するセミナー」のご案内

主催 日本海水学会分析科学研究会

共催 食用塩公正取引協議会

商品としての塩は、生産して出荷する塩の品質を把握・管理することが重要となりますが、それには塩の分析が不可欠です。また、商品の特徴は分析結果から示されることも多く、何を測定するかも重要となります。その分析については、難しく、経費もかかると思われがちで、小規模製塩においては、導入されていないところが多いと聞いていますが、その手法などに関しての情報が広く伝わっていないことも考えられます。また、分析しても、分析方法と得られた数値の精度・意味を理解していないと、誤った情報を提供してしまうことにも成りかねません。そこで、分析科学研究会は、食用塩公正取引協議会と共催し、塩の商品管理で重要であると考えられる「塩の品質を見る・知る・伝える」の各視点について、知っておきたい基本的な情報・知識・技術などを多くの製塩関係者に伝達するためのセミナーを昨年度より開催しています。

今回は、製塩現場の品質管理のための簡易分析法と栄養成分表示をする場合の分析法の解説をはじめ、最新分析技術により海塩試料中の微量成分がどこまで測定できるのかを紹介し、また、食用塩の表示については適正化に向けての現状について解説します。

塩の品質、分析、表示にご関心がある方は、是非ご参加ください。

日時 :2009年12月10日(木) 13時15分～17時00分

場所 :エスアイアイ・ナノテクノロジー(株) 7F (東京都中央区新富 2-15-5 RBM 築地ビル)

アクセス:東京メトロ有楽町線新富町駅より徒歩1分、東京メトロ日比谷線築地駅より徒歩4分

参加費 :5000円(当日受付でお支払いください)

内容

	内容	講師
1	塩の品質管理のための分析のこつ	(財)塩事業センター 古賀 明洋 氏
2	塩の栄養成分表示をするための分析における注意・ポイント	食用塩公正取引協議会 新野 靖 氏
3	どこまでわかる食塩中の微量成分濃度 —簡便・迅速化や高感度化で驚くほど進んだ最近の分析技術の紹介	山梨大学 山根 兵 氏 上智大学 大井 隆夫 氏 明星大学 赤間 美文 氏
4	塩の表示適正化への歩み、あんな表示、こんな表示	食用塩公正取引協議会 尾方 昇 氏