

P:おいしい減塩プロジェクト2015

今年6月から栄養表示が義務化され、加工食品には食塩相当量が明示されることとなります。加工食塩量相当量を購入決定要因とする消費者も増えてくるでしょう。「減塩」と謳わなくとも、加工食品全般が減塩せざるをえない状況が目前にせまっています。しかし、減塩した加工食品がおいしくなかったり、割高になっては、食品業界、さらには日本全体も元気を失ってしまいます。一方減塩に向けた添加物・素材が多く市場投入されるようになり、減塩に係わる味覚のメカニズムや加工技術も進歩しています。弊社では、こうした素材や技術が組み合わされることにより、塩を減らす前よりおいしい「減塩加工食品」の開発を目指し「おいしい減塩プロジェクト」を展開、ifiaJAPANでの有料セミナー&交流会を実施しております。本セミナーはその第2回目となります。本プロジェクトにふるって参加いただき、情報交流の場としていただきたくお願い申し上げます。なお、昨年(2014年)の第1回の参加者、講演者は既に本プロジェクトの会員ですので、今回のセミナー参加費が割引となります。また今回から初めてご参加の方はお申込みを以ての会員となりますので、来年以降の参加費が割引になります。

- 日 時：2015年5月22日(金) 11:00~18:30(受付開始10:30~)
- 会 場：東京ビッグサイト 会議棟6階 610会議室
- 聴 講 料：事前申込み(会員) 12,000円
(税込・交流会費込) 事前申込み(一般) 15,000円
当日申込み(会員割引なし) 20,000円
※2014年おいしい減塩プロジェクトセミナー参加者・講師は本プロジェクトの会員です
- 事前申込み締切：5月13日(水)
- プ ロ グ ラ ム：
- 11:00~11:05 座長挨拶 日本エキス調味料協会 専務理事 石田賢吾氏
- 11:05~11:55 循環器疾患予防のための「かるしお」プロジェクトへの取り組み(仮) 国立循環器病研究センター 長谷川周平氏
- 12:00~12:40 だしを用いた減塩効果 兵庫県立大学人間学部先端食科学研究センター 渡邊敏明氏
- 12:40~12:50 質問・ディスカッション①
- (休 憩 12:50~13:40)
展示会場内にも減塩コーナーがございます。是非お立ち寄りください。
- 13:40~14:20 加工食品における世界の減塩トレンド 久保村食文化研究所 久保村喜代子氏
- 14:25~14:55 減塩食品へのふたつのアプローチ ~減塩油脂と低脂肪豆乳~ 不二製油(株) 事業本部 応用開発研究所 富尾毅氏
- 15:00~15:50 病院・介護老人施設におけるおいしい減塩食の工夫 日本栄養士会 西村一弘氏
- 15:55~16:45 世界の減塩事情と減塩研究の最前線(仮) 武庫川女子大学 家森幸男氏
- 16:45~16:55 質問・ディスカッション②
- 17:00~18:30 交流会

※講演タイトル、講師は4月13日現在時点のものであり、予告なく変更になる場合がございます。最新情報は随時公式サイトおよび食品化学新聞社の媒体にてご確認ください。