

2019年3月.txt

一般財団法人 日本食品検査
お客様

* .00''. .00''. .00''. .0 * .00''. .00''. .00''. .00''. .00''. .00''. .00''.

◆ JFIC_日本食品検査メールマガジン ◆ 発信日:2019/3/22

* .00''. .00''. .00''. .0 * .00''. .00''. .00''. .00''. .00''. .00''. .00''.

□□=====

1. 各事業所からのお知らせ ~3月号は福岡検査所よりお届け~

=====□□

そろそろ桜の開花の便りが届く福岡検査所からお届けします。
今回は、九州の醤油がテーマです。九州地方の醤油は甘口です。
九州地方の醤油がなぜ甘口なのか？
諸説ありますが、魚は新鮮すぎると旨味が少ない場合があります。
九州地方で食べる刺身は、新鮮なものが多いことから旨味を補うため、
甘味や旨味を加えた醤油が好まれたと言われています。
甘味や旨味をはじめとする味は様々な要因が絡み合って認識されるもので、
それぞれの味を機器で分析することはできても、
最終的な「おいしさ」を感じ取る能力では人間の舌に勝るものはありません。
当法人では官能テストを合格したメンバーが官能検査を行っています。
賞味期限の設定や商品開発などにおいて官能検査は有効です。
官能検査に関する内容でお困りの事があれば、お気軽にご相談ください。

□□=====

2. 検査関連トピックス

=====□□

●HACCPに沿った衛生管理の制度化について
HACCP制度化も進行が速くなってまいりました。
2月には、新たに以下の5つの製造業の手引書が公表されました。
・食酢、菓子(2/8公表)
・蒟蒻粉、氷雪、清涼飲料(ミネラルウォーター類)(2/22公表)
これまでに20を超える手引書が公表されておりますが、
それぞれ取り扱う食品の特性等に応じた衛生管理とされておりますので、
ご関係の手引書について一度ご確認されることをお奨め致します。
HACCP制度化に関してのご相談につきましては、JFICまでご連絡下さい。

衛生管理支援ツールのご案内 → <http://www.jffic.or.jp/news/20190207-2014>

□□=====

3. 試験関連トピックス

=====□□

