

食品微生物制御学 公開講座 食品ロス削減と保存料～SDGs目標12の推進～

調味料・甘味料・着色料・保存料などの食品添加物(以下、添加物)には「体に悪い」というイメージがありますが、食品の加工や風味、腐敗などへの対応のためにはある程度の使用は必要です。

添加物の安全性は、添加の有無ではなく、どの程度入っているのかによって決まります。

最近ではSDGs12のゴールにもあります食品ロスの対応として、食品の消費期限の延長等にも欠かせない要件となります。

この講義では、添加物メーカーの専門家をお招きし、添加物の基礎知識、添加物の安全性等についてお話しいただき、添加物に関する誤った情報に惑わされることなく、科学的に考えることができるよう学習をします。

日時:10月8日(金) 5限(16:40-18:10)

講師:藤原 宏子 氏

(株式会社ウエノフードテクノ)

参加方法:webex/zoomにて実施

事前申込制:(下記のGoogleFormsから参加申し込みして頂いた方へ、イベント3日前までに当日の参加URLをお送り致します。)10月1日締切

<https://forms.gle/REsdvY3HzGDQybcFA>



担当:食環境学部 食環境学科 佐藤 順 教授



東洋大学 ボランティア支援室

TEL : 03-3945-7927

MAIL : mlvolsup@toyo.jp