

●特集

国産非加熱食肉製品賞味期間延長支援事業試験結果の概要
公益財団法人 日本食肉協議会助成事業

●窓

第105回 日本羊腸輸入組合 監事 新宅 久夫氏
Office Shintaku 代表 「私は日中貿易をライフワークにしています」

●業界をめぐる動き

- ・ハム・ソーセージ類公正取引協議会 令和5年度活動報告と令和6年度の事業計画
- ・一般社団法人食肉科学技術研究所 令和5年度活動報告と令和6年度の事業計画
- ・令和6年度JAS格付検査担当者研修会開催終了
- ・食肉加工品輸出協議会 総会について
- ・FOOD TAIPEI 2024 出展概要（日本畜産物輸出促進協会 食肉加工品輸出協議会）
- ・食肉科研（KAKEN）コラム #107

●ひろば 学術編

第100回 食肉タンパク質の潜在的な働きに迫る(3)
北里大学獣医学部動物資源科学科 食品機能安全学研究室 教授 有原圭三

●海外情報

EU 主要生産国の豚肉生産量、前年同月を上回る



内容をちょっと読み



SPECIAL
EDITION

特集

国産非加熱食肉製品賞味期間延長支援事業試験結果の概要 公益社団法人 日本食肉協議会助成事業

1. 事業の目的

国産の非加熱食肉製品の主流であるラックスハム（豚のロイン等を塩せきし、ケーシング等で包装し、乾燥して作る食肉製品、いわゆる生ハム的一种）の生産量は、平成23年5,896トン、平成28年7,962トン、令和3年9,422トンと増加傾向にある。スライスパック製品が多いこともあり、スーパーやコンビニでも手軽に購入できる身近な食肉加工品として今後も消費者に受け入れられるよう品質向上に取り組んでいくことが重要であり、そのためには賞味期間の延長が有効かつ重要な課題の一つとなっている。

食肉加工業界においては、日本食肉加工協会が1995年3月に制定した「食肉製品の期限表示ガイドライン」（以下「ガイドライン」という。）に従い保存試験を実施し、科学的根拠に基づいて賞味期間を設定しており、設定した賞味期間を延長する場合においても、改めてガイドラインに従った保存試験の実施が求められている。

食肉加工業者が過去に設定した賞味期間は、その後のHACCPの導入等による製造衛生環境全般の向上等により延長できることが期待される。

続きは定期購読で！

定期購読のお問い合わせ

一般社団法人日本食肉加工協会 日本ハム・ソーセージ工業協同組合 総務部

TEL : 03-3444-1211 FAX : 03-3441-8287 E-mail : ask@hamukumi.or.jp