

CONTENTS

●特集

令和6・7年度 国産ローストビーフ賞味期間延長対応調査事業

●窓

日本ハム・ソーセージ工業協同組合理事長
井川 伸久(日本ハム株式会社 取締役会長)
「社会とともに変化し続ける業界を目指して」

●業界をめぐる動き

- ・日本ハム・ソーセージ工業協同組合 令和7年度活動報告と令和8年度事業計画
- ・ハム・ソーセージ類公正取引協議会 令和7年度活動報告と令和8年度事業計画
- ・第14回お肉検定試験結果の概要
- ・NSK会第46回通常総会開催報告
- ・ハム組合 各支部通常総会の開催報告
- ・食肉加工品輸出協議会 通常総会の開催報告
- ・農林水産省 人事異動
- ・関係省庁からの情報提供など(組合員・会員宛配信情報)
- ・食肉科研(KAKEN)コラム #128

●ひろば

第122回 四国物産株式会社

●海外情報

EU 26年の豚肉生産量は前年比1.0%減と予測



SPECIAL EDITION

特集

内容をちょっと読み



令和6・7年度 国産ローストビーフ賞味期間延長対応調査事業 公益社団法人日本食肉協議会助成事業

一般社団法人 日本食肉加工協会 / 検査部門 食肉科学技術研究所

1. 目的

国産のローストビーフは、牛肉の代表的な食肉加工品であり、消費者に人気の高いアイテムである。国産ローストビーフの詳細な生産量は把握されていないが、ネット販売や各デパート、スーパー等のサイトをみると、ギフト品を中心に多くの食肉加工業者が生産しており、台湾や香港といった海外においても「高品質」ということで人気が高いとされる。今後、牛肉の輸出促進を図る上で、国産ローストビーフは重要な食肉加工品の一つと考えられるため、輸出に際しては、賞味期間の延長が有効かつ重要な課題の一

つとなることが想定される。

賞味期間の設定に当たっては、一般社団法人日本食肉加工協会が制定した「食肉製品の期限表示ガイドライン」(1995年3月制定 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いる。一方で、微生物学および官能評価による保存試験の結果としては賞味期間をもう少し長く設定することが可能であった場合においても、次の2つの理由により賞味期間を短めに設定している場合が多い。

続きは定期購読で！

定期購読のお問い合わせ

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