

賞味期限・消費期限設定のお手伝いを致します。

SDGs(持続可能な開発目標)の一環として、食品ロス低減を目的とした賞味期限・消費期限の延長に取り組む食品メーカー様が増加しています。弊社では、食品メーカーの分析部門を起源とした豊富な経験とノウハウを基に、貴社製品の特性を考慮した試験分析を専門の担当者から提案させていただきます。お気軽にお問い合わせください。

実施例：賞味期限設定支援

【ご要望】チルド惣菜の賞味期限を従来の20日から30日に延長可能かどうかを理化学的側面、官能的側面から判断するために、適切な試験分析を実施しデータを取得したい。

【提案内容】

試験品：チルド惣菜 計1品
保管条件：10℃
検査頻度：製造直後、8、14、20、25、30(日) 計6回
試験項目：外観観察、酸価、過酸化物価、風味官能評価

【概算費用】

保存試験基本セット ￥73,000×1 = ￥73,000
(試験品保管4週間、官能評価2回、外観撮影・酸価・過酸化物価3回を含む)
試験品保管(温度一定/週) ￥1,000×1= ￥1,000
酸価 ￥2,200×3= ￥6,600
過酸化物価 ￥3,200×3= ￥9,600
脂質抽出費 ￥2,500×3= ￥7,500
官能評価 ￥6,400×4= ￥25,600
計 ￥123,300(税抜)

実施例：消費期限設定支援

【ご要望】惣菜パンの消費期限延長を目的として、品質保持剤を変更した製品(改良品)が従来品に比べてどの程度静菌効果があるかを把握したい。

【提案内容】

試験品：変更品・従来品 計2品
保管条件：30℃
検査頻度：製造直後、12、18、26、36(時間) 計5回
試験項目：一般生菌数、大腸菌群数、黄色ブドウ球菌数

【概算費用】

試験品保管(温度一定/週) ￥1,000×1 = ￥1,000
一般生菌数 ￥2,200×2×5= ￥22,000
大腸菌群数 ￥3,000×2×5= ￥30,000
黄色ブドウ球菌数 ￥3,500×2×5= ￥35,000
計 ￥85,100(税抜)