

Salt & Seawater Science Seminar 2013

財団法人塩事業センター 海水総合研究所 公開講演会2013

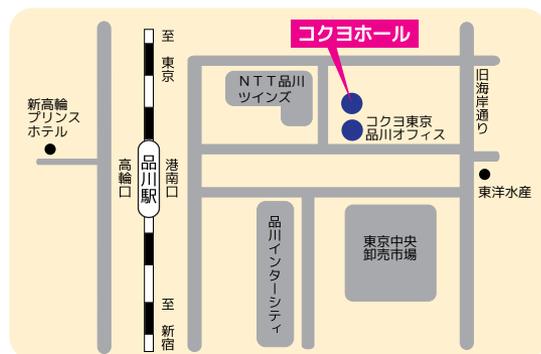
ココヨホール

東京都港区港南1-8-35 (品川駅港南口より徒歩約5分)

TEL: 03-3450-3712

TEL(当日のみ会場直通): 03-3474-6092

URL: <http://www.kokuyo.co.jp/showroom/hall/>



Salt & Seawater Science Seminar 2013

財団法人塩事業センター 海水総合研究所 公開講演会2013



入場
無料

塩の品質

店頭にはさまざまな塩が並んでいます。どのような塩が売られているのか? それらの塩はどのようにつくられているのか? また、どのように塩を選べばよいのか? 「塩の品質」をキーワードに解き明かします。

日時: **12月2日(月)**

13:00~16:00 (12:00 開場)

場所: ココヨホール (最寄駅 = 品川駅)

お申込み不要

協賛: 一般社団法人日本塩工業会、塩元協同組合、全日本塩販売協会、
全国輸入塩協会、公益財団法人ソルト・サイエンス研究財団、
日本海水学会、公益社団法人化学工学会、分離技術会、日本イオン交換学会、
日本膜学会、日本海洋学会、公益社団法人日本分析化学会、
一般社団法人日本調理科学会、公益社団法人日本食品科学工学会

お問い合わせ先



〒256-0816

神奈川県小田原市酒匂 4-13-20

財団法人塩事業センター 海水総合研究所

TEL: 0465-47-3161 FAX: 0465-48-6242

URL: <http://www.shiojigyo.com/a060laboratory/>

E-MAIL: kouenkai@hq.shiojigyo.or.jp

塩の品質

CONTENTS



1. 市販食用塩の品質調査

財団法人塩事業センター 海水総合研究所 研究員 藤居 東奈

近年、店頭にはさまざまな種類の塩製品が並ぶようになり、品質や価格もさまざまです。海水総合研究所では、消費者の皆さまに塩製品の正確な情報をお届けするため、市販されている食用塩の品質調査を継続的に実施してきました。本講演では、これまでに実施した調査の概要について紹介するとともに、塩づくりの方法ごとに塩の品質、価格帯などについてまとめた結果を報告します。

2. 塩づくりの方法と塩の品質

財団法人塩事業センター 海水総合研究所 副所長 吉川 直人

現在、塩は海水、天日塩、岩塩などを原料としてさまざまな方法でつくられています。しっとりした塩やささらした塩があり、成分、水分、粒の大きさや形状もさまざまです。本講演では、さまざまな品質の塩はどのようにつくられているのか？ また、塩の品質はどのようにして決まるのか？ 塩づくりの方法と塩の品質との関係について解説します。

3. 塩の品質と商品性

財団法人塩事業センター 海水総合研究所 研究員 峯尾 隼人

粒の大きさ、形状、成分、水分などの塩の品質と、溶けやすさ、サラサラ性、付着性(くっつきやすさ)、かさ密度、味などの塩の商品性とは、どのような関係があるのでしょうか？ 本講演では、塩の品質が商品性に及ぼす影響について解説し、塩製品を選ぶ際に役立つ基本的な情報を提供します。