

食品の消費期限・賞味期限に関しては国や業界団体のガイドラインがあり、客観的な指標に基づいて期限を設定することが必要です。

当センターでは、理化学試験や微生物試験などを行いながら、期限の設定や、期限の長期化に向けたアドバイスをしています。



製造している食品の消費期限が短くて困っています。

食品の腐敗や劣化を科学的に評価して、対策を考えましょう！



### 調査手順のイメージ

① 試験対象の食品の種類を確認し、食品ごとのガイドラインや試験方法を調べます。

例) 漬物、食酢、餅、乾麺、等

② 食品の種類、保存環境、流通温度などを考慮して、温度が制御された環境で保存します。

期限の長い食品は、高い温度などの厳しい条件で保存して劣化を加速することもあります。



温度・湿度を制御できる「低温インキュベーター」に保存

### 微生物試験



腐敗の原因菌等が存在しますか？  
→ 「微生物試験」で検出



検出された菌の種類は何ですか？  
「微生物分類試験」で同定

### 理化学試験



外観に変化はありますか？  
→ 「測色計」等で測定



性状に変化はありますか？  
→ 「粘弾性計」等で測定

そのほかにも、酸価・過酸化価、水分活性値、香り等の試験があり、必要に応じて試験方法を選択しています。



乳酸菌による酸の生成で食味が損なわれていることが問題です。製品の食味や外観を損ねない範囲で、殺菌条件を変更してみましょう。

殺菌条件を見直してみます！

