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。





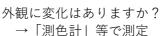
温度・湿度を制御できる 「低温インキュベーター」に保存

## 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







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・過酸化物価、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。



検出された菌の種類は何ですか? 「微生物分類試験」で同定



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!

