

5 地域特産品を用いた佃煮の賞味期限の決定

ねらいと成果

食品の安全性への関心は高く、適正な賞味期限の表示が必要となっている。地域特産加工食品では製品の品質保持に係わる要因が多様で、賞味期限は経験的に判定されている場合が多い。そこで、地域特産品を用いた佃煮(ちりめん佃煮、但馬牛肉佃煮)について保存試験を実施し、保存中の品質変化を明らかにして、賞味期限を判定した。

内容

(1) ちりめん佃煮(A社製)(袋詰・脱酸素剤封入) / 冷蔵保存品(図1)

10 保存試験を実施した結果、<生菌数>製造時の菌数は 10^1 個/g台で少なかった。1か月後以降、0個/gで推移し、菌が増殖して製品が腐敗することはなかった。<官能評価>製造時の色、外観、食感、味の評価は高かった。10・3か月後でも色、外観、食感、味の評価は許容範囲内だった(表1)。

以上のように、ちりめん佃煮(A社製)の品質保持は冷蔵保存で3か月間は可能で、賞味期限として

は、2.1~2.4か月間(3か月 \times 0.7~0.8)が適切だった。

(2) 但馬牛肉佃煮(T社製)(袋詰) / 冷蔵保存品(図2)

10 保存試験を実施した結果、<生菌数>製造時の菌数は 10^1 個/g台で少なかった。保存中の菌数は $10^1 \sim 10^4$ 個/g台で推移し、菌が増殖して製品が腐敗することはなかった。<官能評価>製造時の色、外観、食感、味の評価は高かった。10・75日後でも色、外観、食感、味の評価は許容範囲内だった(表2)。

以上のように、但馬牛肉佃煮(T社製)(袋詰)の品質保持は、冷蔵保存で75日間は可能で、賞味期限としては53~60日間(75日 \times 0.7~0.8)が適切だった。

今後の方針

地域特産加工食品について、適切な賞味期限を決定する指標として、製品個別に保存試験を実施し、保存中の品質に関する科学的な情報を提供する。

田畑 広之進(北部農技セ 農業・加工流通部)
(問い合わせ先 電話:079-674-1230)

表1 ちりめん佃煮(A社製)(袋詰/脱酸素剤封入)の10 保存中の生菌数、官能評価(色、外観、食感、味)

	水分活性	生菌数 個/g	官能評価			
			色	外観	食感	味
製造時	0.800	2.0×10^1	4.1	4.1	4.5	4.4
10°C・1か月後		0	3.6	3.3	3.8	4.0
“ 2か月後		0	3.8	3.6	3.9	4.1
“ 3か月後		0	3.6	3.5	3.7	3.7

注)官能評価:5点評価(5:よい~3:ふつう~1:わるい)

表2 但馬牛肉佃煮(T社製)(袋詰)の10 保存中の生菌数、官能評価(色、外観、食感、味)

	水分活性	生菌数 個/g	官能評価			
			色	外観	食感	味
製造時	0.923	5.9×10^1	4.1	4.1	4.3	4.3
10°C・7日後		2.4×10^2	4.0	3.9	4.1	4.4
10°C・14日後		1.7×10^2	3.6	3.8	3.4	3.7
10°C・45日後		2.4×10^3	3.8	3.6	4.0	4.0
10°C・60日後		1.5×10^4	3.3	3.3	4.0	3.9
10°C・75日後		1.2×10^3	3.5	3.4	3.5	3.6

注)官能評価:5点評価(5:よい~3:ふつう~1:わるい)



図1 ちりめん佃煮(A社製)



図2 但馬牛肉佃煮(T社製)