

消費期限設定のための保存試験事例

一般財団法人日本食品分析センター

腐敗・劣化しやすい「日配食品」を想定して、保存試験を実施する事例をご紹介します。

I 試験条件を設定します。(お客様とのご相談)

- ・ 保存条件(保存温度) : 10℃
- ・ 試験回数(保存期間) : 保存開始時、保存3日後、保存5日後、保存7日後の合計4回

II 試験項目を設定します。(お客様とのご相談)

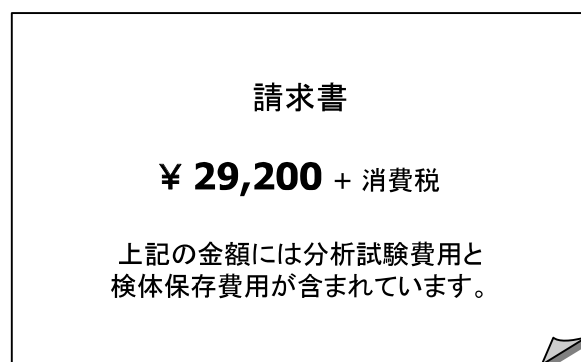
微生物試験	官能評価	理化学試験
一般細菌数 大腸菌群 黄色ブドウ球菌 大腸菌 カビ数 酵母数 その他 ()	外観・におい(色, カビ発生など) 簡易官能評価(対照品との比較) 写真撮影 その他 ()	水分 水分活性 pH 酸価(AV) 過酸化物价値(POV) 揮発性塩基窒素(VBN) その他 ()

III 保存試験を実施します。

試験項目	10℃に保存した検体の試験結果			
	保存開始時	保存3日後	保存5日後	保存7日後
一般細菌数	300以下/g	3.6×10^2 /g	2.5×10^3 /g	1.4×10^4 /g
外観・におい	異常を認めず	異常を認めず	異常を認めず	カビの発生を認める

※ この事例では、保存7日後の外観に「異常(カビ発生)」が認められています。

IV 分析試験成績書と請求書をお送りします。



賞味期限設定のための保存試験事例

一般財団法人日本食品分析センター

“賞味期限表示食品(揚げせんべい)”を想定して、保存試験を実施する事例をご紹介します。

I 試験条件を設定します。(お客様とのご相談)

- ・ 保存条件(保存温度) : 25℃
- ・ 試験回数(保存期間) : 保存開始時、保存2箇月後、保存3箇月後、保存4箇月後の合計4回

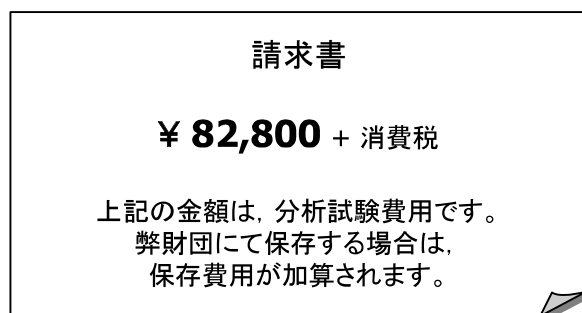
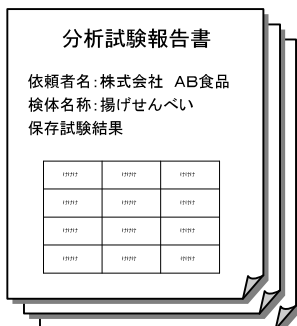
II 試験項目を設定します。(お客様とのご相談)

微生物試験	官能評価	理化学試験
一般細菌数 大腸菌群 黄色ブドウ球菌 大腸菌 カビ数 酵母数 その他 ()	外観・におい(色、カビ発生など) 簡易官能評価(対照品との比較) (外観、におい、風味、食感) 官能評価 写真撮影 その他 ()	水分 水分活性 pH 酸価(AV) 過酸化物質価(POV) 揮発性塩基窒素(VBN) その他 ()

III 保存試験を実施します。

試験項目	25℃に保存した検体の試験結果			
	保存開始時	保存2箇月後	保存3箇月後	保存4箇月後
水分	4.0 g/100g	4.2 g/100g	4.4 g/100g	4.2 g/100g
酸価	0.80	0.75	0.83	0.78
過酸化物質価	5.1 meq/kg	6.0 meq/kg	10.5 meq/kg	14.8 meq/kg
官能評価	—	対照品とほとんど差がない。	香ばしい香りと風味がやや弱い。	香ばしい香りと風味が少し弱い。 わずかに食感が重い。
考察	25℃恒温で保存した検体について理化学試験を実施した結果、保存4箇月後までの間、水分及び抽出油の酸価については保存に伴う明らかな変化は認められなかった。 これらの結果からは、25℃保存において4箇月後までの間、品質上の大きな変化はないと考えられた。 なお、賞味期限を設定するにあたっては、安全係数を考慮することが望ましい。			

IV 分析試験報告書と請求書をお送りします。



賞味期限・消費期限設定ご相談シート

記入年月日： 年 月 日

お客様情報	貴社名	
	部署名及び担当者名	
	ご連絡先	TEL : _____ FAX : _____ E-Mail : _____
商品情報	食品の種類/ 主原料等	商品 : _____ (新規・リニューアル品・既存品) 種類 : 菓子・飲料・調味料・惣菜・健康食品・その他 (_____) 主原料 : _____
	賞味(消費)期限	予想・既表示・経験則 ⇒ (_____ 日間・ _____ 箇月間・ _____ 年間)
	保存方法(流通温度)	① 常温 ② 冷蔵 ③ 冷凍 ④ 温度指定 (_____ °C以下) ⑤ 冷凍保存解凍販売
<p>★貴社の品質管理状況等をわかる範囲でお知らせください。 (貴社で実施されている試験等の品質管理項目、保存による変化 等)</p>		

賞味期限設定の料金概算はホームページにて
ご紹介しております。合わせてご確認ください♪

<https://www.jfrl.or.jp/service/expiration>



正式お見積をご希望の場合は弊財団のホームページもしくはファクシミリにて
アンケートをお送りください。確認後ご連絡いたします。

ホームページ お問合せ : <https://www.jfrl.or.jp/contact/create>

F A X : 03-3469-7009