

賞味期限を考える



「せっかく試験して100日大丈夫なのに、なんでわざわざ70~80日にするの?」と思いませんか。安全係数は食品が不適切な環境で保存されているのに備えています。不適切とは食品の容器や包装に書かれている表示通りでないことをいいます。例えば次のようなこと。

「要冷蔵(10℃以下)で保存」とあるのを冷蔵庫に入れずに一晩おいてしまった。

「直射日光を避け、常温で保存」とあるのを陽があたるところにおいていた。

今の日本では流通や販売でこのような心配はないでしょうから、買ってきからお家での保管がちゃんとしていれば、100日の安全性はお墨付きといえるのです → この場合、期限過ぎても20~30日安心

安全係数をかけて求めるのですから、「賞味期限の長い食品はさらに長く大丈夫」

例えば賞味期限4年の食品は、安全係数0.7~0.8をかけて4年ですから、期限過ぎ1年~1年8カ月も大丈夫。

下の表の食品なども、おいしく食べられる期間が長いのでゆとりも長いのです。

ですから、質問2の回答で缶詰は1日~6カ月くらいまでという方が合計70%くらいいらっしゃいますが、6カ月で捨てるのはまだまだもったいないということになります。

※安全係数を0.8として計算しています

食品	おいしく食べられる期間	ゆとり期間	食品	おいしく食べられる期間	ゆとり期間
パックご飯	10カ月~1年程度	75日~3か月	ビン詰め	6か月~1年	45日~3か月
レトルト食品	1~2年程度	3か月~6か月	缶づめ	3年~5年程度	9か月~15か月

缶詰会社の人に聞いたことがあります。「缶詰は、ふくらんだり、さびたりしない限り食べられます。賞味期限を切れた方が味がしみて、おいしいくらい」

どうしてふくらむんだろう、おいしいの?と思った方は、「缶詰 賞味期限」と検索すると、ふくらむ理由はもちろん、食べられるかどうかの見分け方など、どんどんでてきます。中には「賞味期限切れ34年の高級カニ缶を食べる!」などの記述も。(笑い) さすがに美味しくはないらしい

・・・まさに賞味期限切れ!

他の食品も同様に調べられます。食べられるかどうかの見分け方として例えば

豆腐...臭い、変色、ぬめり 牛乳...臭い、ドロツとしている、味 レトルト食品...膨張、異臭
アンケートの自由記述欄にも「においをかいで食べる」と書いてくださった方が多くいらっしゃいました。



ヘラスンジャーパパ

「シンデレラの馬車が12時になるとカボチャになってしまう」ように「期限を過ぎるとおいしいものが、突然、まずくて危険なものになってしまう」わけではないのじゃ

開封した食品も消費期限で表示される食品も同じことです。食品をよく見てにおいをかいで調べてください。期限を過ぎてもけっこう大丈夫なのです。

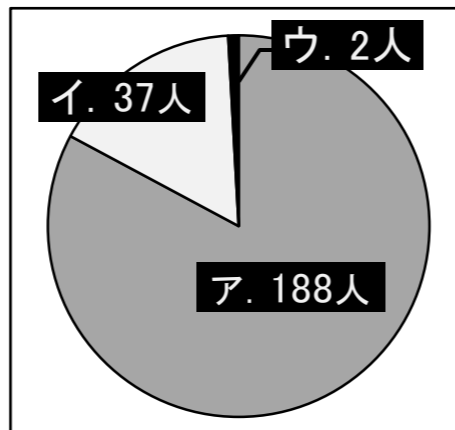
賞味期限の期間が1/3になった商品は製造元に返品されてそこで廃棄され、食品ロスにつながると聞いたことはありませんか。それではまだ食べられる食品があまりにもかわいそう。賞味期限をすぎても実はおいしく食べられるのですから、値引きシールの商品を買ったり、手前取り※に協力して、食品ロスをなくしましょう。

※棚の手前の賞味期限が近い商品から購入すること

そこで、市民まつりやリサイクルきやらばんなどで230名程の方にアンケートに回答してもらいました。

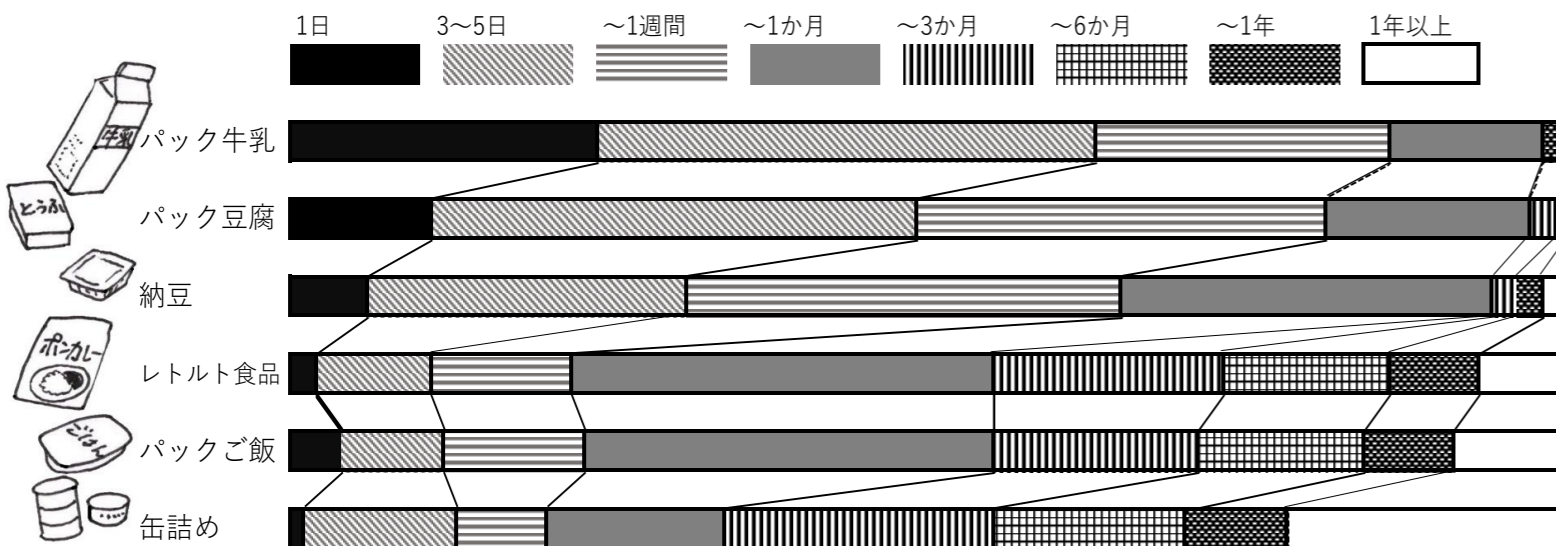
質問1 包装に指定されている条件で保存されている未開封の食品をどのようにしていますか。

- ア 賞味期限が過ぎていても味やにおいなど確かめて、大丈夫なものは食べる。
- イ 賞味期限を守ってその日付まで食べる。
- ウ 賞味期限の日付に近いものは食べない。



質問2 質問1でアと答えた方にお聞きします。

「このくらいまで大丈夫」と思う期間があったら教えてください



結果は上のグラフの通りです。牛乳、豆腐、納豆など賞味期限の比較的短い食品でも一週間以上過ぎても大丈夫だという方が一割以上いらっしゃいます。期限の長いレトルトやパックご飯、缶詰は3か月くらい過ぎても大丈夫だと思っている方が多いのです。どう思いますか。

賞味期限を大幅に過ぎて細菌が増えるとその活動によってにおいや味の変化が少しずつおこります。光があたって変色したり、酸素によって油が酸化されてしまうことがあります。

でも、今の食品は以前と比べて格段に衛生管理が厳しいのです。例えば牛乳。消毒した搾乳機でしぼられてその後工場での衛生・温度管理もしっかりされています。また、光や酸素を防ぐためにプラスチックにアルミを蒸着させた包装材を使ったり、脱酸素剤を封入するなどの対策も取られています。質問1で「イ」や「ウ」と答えた方。賞味期限を過ぎても捨てないでください。賞味期限は美味しく食べられる期間ですが、次のように決められているのですから。(3面へ→)