



今年5月にオープンした東京スカイツリーに行かれた方はいらっしゃるでしょうか。遅ればせながら私も先月行って来ました。当日は朝から雨模様で心配したのですが、日頃の行いが良い所為か(？)、午後には晴れて展望デッキからの大パノラマを満喫してまいりました。東京スカイツリーには併設するショッピングゾーンとして東京ソラマチがありますが、こちらは時間がなくて全部を回れませんでした。後日、その回れなかった店の中に400種類もの珍しいカレーレトルトパウチ詰を取りそえた店があることを知り、残念な思いをしました。というのもその少し前に当研究室では試験の試料として、市販のカレーレトルトパウチ詰を収集しておりまして、内容物の具材やルーの種類の高さはもちろんのこと、特産品を用いた地方限定の製品、有名店や有名シェフとのコラボ製品など、本当に様々な種類の製品があることに驚いていたのです。収集している時期にその店に気づいていればよかったのですが、機会があれば400種類の珍しいカレーレトルトパウチ詰を是非見てみたいと思います。

ところで缶詰、びん詰、レトルト食品には賞味期限が表示されていますが、賞味期限を設定する際には保存中にどのような品質変化があるのかを把握しておくことが重要です。そのために貯蔵試験を行うわけですが、試験の項目は全ての製品が同じではなく、対象製品の原材料や加工方法などの特徴を考慮して決めなければなりません。また、貯蔵試験を室温で行うと試験期間が長期となるため、貯蔵温度を高く設定して、品質の劣化を促進さ

せて試験期間を短縮し、シェルフライフの予測を行うこともあります。厚生労働省と農林水産省は食品期限表示の設定のためのガイドラインを発表しており、食品の特性に配慮した客観的な項目(指標)に基づいた設定や安全係数の設定などについても示されていますので、興味のある方はご覧になってはいかがでしょうか。

(食品化学研究室 田口真寿美)

## 〈平成24年10月の主な業務〉

### 試験・研究・調査

1. トランス脂肪酸に関する研究
2. 果実・野菜類の品質成分に関する調査
3. スープ缶詰の酸味低減
4. 凍結乾燥芽胞の耐熱性測定
5. 市販品のAwとpH測定
6. レトルト熱分布に関する研究

### 依頼試験

新規受付36件、前月より繰り越し18件、合計54件。うち完了39件、来月へ繰り越し15件。

主要項目：貯蔵試験、組成分析、原因究明(変色、異臭、腐食、軽量)、耐熱性試験、変敗原因究明、菌株同定、容器密封性評価、かたさ測定、試製、研修。

### FDA登録支援事業

新規受付3件、前月より繰り越し2件、合計5件。うち完了4件、来月へ繰り越し1件。

主要項目：施設登録、殺菌条件申告、英文証明書作成。

### その他

1. FDA 会員工場査察立会(1工場)
2. ロシア野菜保存乾燥研究所所長訪問
3. 災害備蓄用品専門委員会、チルド食品研究会準備
4. 会員サービス(技術相談)他