

カレー(カレー粉、カレールウ)の 賞味期限設定について

全日本カレー工業協同組合

カレーの賞味期限について

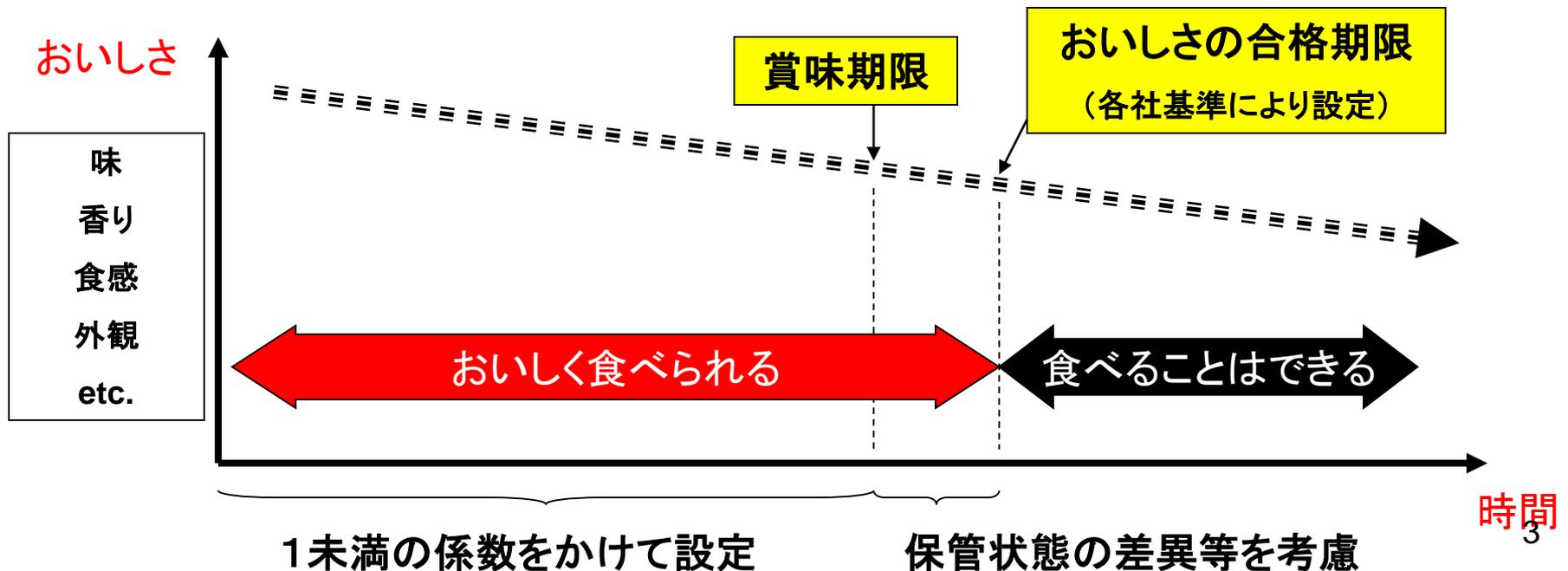
賞味期限 Best-before

- おいしく食べることができる目安の期限です。この期限を過ぎても、すぐ食べられないということではありません。
- カレー(カレー粉、カレールウ)の場合、水分が比較的少ないため、賞味期限を少し越えたからといって、風味が急激に落ちたり、健康被害が発生することはありません。
- 製造直後の商品を基準として、メーカーがお客様にお届けしたいおいしさ(風味、色調、食感等)が保たれていると判断できる期間の最終月(日)を賞味期限としています。
- 賞味期限は未開封の状態を設定しています。

おいしさの経時変化

多くの食品は時間の経過とともに、作りたてのおいしさが減っていきます。
カレーのおいしさは、数ヶ月～2年程度でゆるやかに減少します。

- ※ 保存試験を実施して、おいしさの合格期限を決めています。
- ※ おいしさの合格期限の判定基準は、メーカーやカレーの種類によって、ある程度差異があります。
- ※ 賞味期限は、保管状態の差異等を考慮して、一定の安全をみて、おいしさの合格期限に少し余裕をもたせたものです。(消費者庁「食品期限表示設定のためのガイドライン」に基づく)



保存試験の設計

- Step1: 類似商品や予定販売期間を考慮して、賞味期限を仮設定する。
- Step2: 一定の安全を考慮して、保存試験の期間を決める。
- Step3: 消費者に渡るまでの過程・環境と商品特性を考慮して保存条件を決める。
- Step4: おいしさの評価項目を決める。
- Step5: おいしさの変化を捉えるために測定を行う適切な時点を決める。

保存試験の分析例

保存試験では時間の経過ごとに以下の様な確認を行います。

●おいしさ(一般例)

味	官能評価、油脂分析 水分値分析	味の変化は許容内か。油脂分が劣化していないか。 異味は発生していないか。
香り	官能評価	香りの減少は許容内か。香りの変化はないか。 異臭は無いか。
商品外観	官能評価(形状、色)	形状が変化していないか。割れ・はがれなどが 発生していないか。色が薄くなっていないか。 褐変していないか。

●安全性

	微生物分析	一般生菌数、カビ・酵母(腐敗などの原因)
	油脂分析	油脂の酸化

※分析: メーカー各社又は外部分析機関による。

※官能評価: 自社検査員複数名による評価。

長期間経過したカレーのおいしさ変化

カレー粉

- ・香気成分が揮発する(香りが弱まる)。
- ・香りが変化する。

カレールウ

- ・香気成分が揮発する(香りが弱まる)。
- ・吸湿により油脂の劣化が促進されたり、変色したりする。
- ・高温や直射日光により、油脂分が劣化し、風味が変化する。

カレーを保管する際のお願い

○ パッケージ記載の保存方法(温度等)を守る

カレールウは高温でやわらかくなったり、変形しやすくなるため 高温にならないように保管してください。一旦、高温で変形したカレールウを再度冷やしても当初の外観とは異なる場合があります。なお、味や香りには差異はありません。

○ 高温・多湿及び直射日光はさける

カレールウは、使用油脂種類、水分活性が低いことから、密封性に優れた容器を使用している場合は、長期保存が可能です。ただし、高温・多湿及び直射日光が当たる状態で長く置くと、香りが弱くなる(味が薄く感じられる)ようになったり、酸化により風味が変化することがあります。

車の中は非常に高温になりますので、ご注意ください。

高温下で保管されますと、上記のように柔らかくなったり、ルウ中油脂が表面に浮き出た後、冷えて固まり、表面が白っぽくなります(ブルーミングといいます)。なお、白っぽくなくても、おいしく召し上がることができます。

また、開封後は 低温・低湿度下で保管の上、できるだけお早めにお召し上がりください。

(参考1)カレー粉について

- カレー粉の説明
 - 複数の香辛料を、粉碎→混合→焙煎→貯蔵→整粒を経て一定期間保管することで、均一なカレー粉ができあがります。
 - 香辛料の種類は概ね20~30種類です。
 - カレー粉は水分含量が少ないので、適切な包材を使用し、通常の温度湿度帯で保管している場合は、微生物が増殖することはありません。
 - 含有している精油成分には、抗酸化性を呈するものもあります。

(参考2)カレールウについて

- カレールウの説明
 - カレールウは、小麦粉等の澱粉を食用油脂で炒めて作られるルウに、カレーパウダーや、乳製品、その他調味原料を適宜加熱混合し、その後冷却してできあがります。
 - カレールウの水分は非常に低いので、適切な包材を使用し通常の温度湿度帯で保管している場合は、微生物が増殖することはありません。
 - 酸化劣化しにくい固形油脂を主に使用しているので、酸化劣化しにくい特徴があります。但し、高温高湿度で保管すると油脂の酸化が進行し、香り、味、色が悪くなる場合があります。油脂の酸化状態の評価が重要となります。

(参考3) 官能検査について

- 官能検査とは、視覚・味覚・嗅覚・触覚などの五感を通して、一定の条件下における原料、製品等の品質を評価することです。
- 適切な条件下で、適切な検査員が的確な手法で数値化します。
- 評価項目は、一般的に、前述の「味」「香り」「食感」「外観」の4項目で行われます。
- 具体的な評価は、各項目において、製造直後の商品等と比較して、数段階(5段階等)で行い、総合的に判定します。

(参考4) 賞味期限と消費期限

賞味期限 Best-before

おいしく食べることができる期限です。

この期限を過ぎても、すぐ食べられないということではありません。

- 定義: 定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。

※定められた方法は、製品に表示された保存方法をいいます。

消費期限 Use-by date

期限を過ぎたら食べない方がよい とされています。

(一般的に、鮮度の影響によって品質変化が大きい食品に適用されます。)

- 定義: 定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる(安全な)期限を示す年月日をいう。