

保存試験の設定について

- 賞味期限・消費期限の設定にあたっては、科学的、合理的根拠をもって適正に設定する必要があります。
- 弊社の保存試験は、平成17年2月に示された『食品期限表示の設定のためのガイドライン』に従い、微生物試験、理化学試験及び官能評価の項目を設定して実施します。
- 対象となる食品の形態や性状に適した試験項目を設定しますので、ご用命の際は、お問い合わせください。

保存試験の実施例

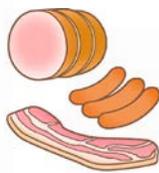
- 保存試験は、食品を一定の温度下で一定期間保存し、その時の外観の変化、微生物の増殖、においや風味の変化をみて、食用に適する（消費期限）または、おいしく食べられる（賞味期限）か基準に沿っているかを判断します。
- 基本的には、消費期限や賞味期限として設定したい日数（目標）より余裕を持って長めに保存し、安全係数（0.8程度）をかけたときに目標設定日数がカバーできるような計画で、試験スケジュールを組み立てます。

例 食肉製品

賞味期限の目標を45日に設定 → $45日 \times 1.25 \approx 57日$ （保存期間）

保管温度：10℃

製造日を0日とする



試験項目	初発	15日目	30日目	45日目	57日目
生菌数	○	○	○	○	○
大腸菌群	○	○	○	○	○
大腸菌 (E.coli)	○				○
黄色ブドウ球菌	○				○
サルモネラ属菌	○				○
官能評価	○	○	○	○	○

例 お菓子（揚げ菓子、スナック）

賞味期限の目標を200日に設定 → $200日 \times 1.25 \approx 250日$ （保存期間）

保管温度：25℃（常温）

製造日を0日とする



試験項目	初発	50日目	150日目	200日目	250日目
生菌数	○	○	○	○	○
大腸菌群	○			○	○
酸価・過酸化物価	○	○	○	○	○
水分	○			○	○
官能評価	○	○	○	○	○