

- 冷蔵庫保存した時と室温においた時の日持ちの違いは？ -

煮豆とたくあん

〔食品の期限表示と保存性〕

【商品テストの結果】

テストの趣旨

日持ちが長いと考えられている「煮豆」と「沢庵」について、購入後すぐに冷蔵庫へ入れた場合、冷蔵庫に入れ忘れ室温で放置した場合、開封し必要なだけ取り出した後冷蔵庫で保存した場合、それぞれの条件で品質の変化を調べました。結果を食品を安心して、無駄なく利用するための情報として提供いたします。

テストの内容

密封包装、トレー・ラップ、計り売りなど包装形態の異なる23銘柄（煮豆13銘柄、沢庵10銘柄）について、保存性に係わる食塩相当量、糖類などの成分・保存料などの食品添加物、保存中の品質変化（菌数、食味など）を調べた。

保存条件：冷蔵庫で保存(10) 室温で保存(20) 開封後冷蔵庫で保存(10)

主なテスト結果 <冷蔵庫に入れ忘れると期限日まで日持ちしないことも！>

冷蔵庫で保存した場合(10)は、期限日まで問題なく食べることができた。

室温で保存した場合(20)には、劣化が早く、期限日に食べられない状態になることがあった。

開封し必要なだけ取り出した後、冷蔵庫で保存(10)すれば1週間程度日持ちした。

煮豆、沢庵とも、購入日から期限日までの期間の違いは、成分の違いや保存料などの有無よりも包装形態に関連が深いと考えられた。

消費者へのアドバイス <冷蔵庫に入れて保存しましょう！>

商品を冷蔵庫に入れずに室内に置き忘れると、品質劣化が早く進みます。要冷蔵の表示のあるものは必ず冷蔵庫に入れ、要冷蔵の表示のないものもできるだけ冷蔵庫に入れるようにしましょう。

賞味期限（品質保持期限）は、食品のすべての品質（味、香り、安全性等）が十分に保たれていると認められている期限を意味しており、消費期限は摂取可能と認められる期限を意味しています。表示されている期限表示や保存方法をよく確認し、家庭での利用や保存に役立てましょう。

商品の包装形態、期限表示にかかわらず、開封した食品はできるだけ早く食べるようにしましょう。

<問い合わせ先> 東京都消費生活総合センター 商品テスト課
電話 03(3433)8563 ~ 8567 担当：山川、宮元、桜田、大岩川