

商品安全
検査センターから



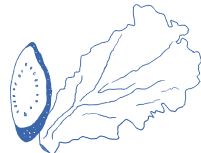
暮らしに役立つ検査

開封後5カ月経った ケチャップとマヨネーズの微生物検査



冷蔵庫の中のマヨネーズやケチャップ。いつ開封したか覚えていらっしゃいますか？
古いものは傷みが気になり捨ててしまう人、気にせず使いきる人、どちらもいらっしゃると思います。
ところで中身は、どのような状態になっているのでしょうか。家庭と同じ環境にして、微生物の検査を行いました。

実験内容



COマヨネーズ
開封前賞味期限は14/3/24

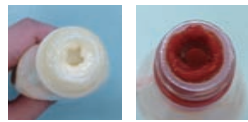
COケチャップ
開封前賞味期限は15/3/9

上記2つの商品を使用しながら冷蔵庫内で保存。マヨネーズ、ケチャップともに、容器包装に「開封前は常温保存できる」こと、「開封後にはなるべく1カ月以内に使用する」旨が記載されています。
今回は開封して5ヶ月後に容器を切り開き、中身が傷んでいそうな3カ所の微生物(一般生菌)の数を調べました。

実験した部分



① チューブ容器の口部分



② キャップを外した部分



③ 切り開いたチューブ内部の付着物

実験結果と考察

マヨネーズ、ケチャップともに①～③すべての箇所、菌の発生は見られませんでした。使用時に、特に汚れそうな口部分からも菌の繁殖は見られませんでした。これはマヨネーズやケチャップに、防腐作用のある食塩、殺菌力を持つ酢が含まれているからだと思われます。ちなみに、マヨネーズやケチャップに保存料を使うことは法律で禁止されています。

結果を受けて

今回の実験から、マヨネーズ、ケチャップは腐敗しにくい食品で、開封後も冷蔵庫で比較的長期間もつ、ということが確かめられました。それでは、賞味期限を長期間過ぎたものでも食べて良いのでしょうか。微生物的に問題がなくても、酸化や乾燥、変色などで味や色、香りなどは変質、劣化が進みます。それらを考慮し、最後は自分自身で判断するしかありません。また今回は開封後も比較的清潔に扱いましたが、容器の口を舐めたり、食材につけたりすれば、細菌が中に入り増殖することも考えられます。やはりできるだけ早めに消費することをおすすめします。

なお、手作りしたマヨネーズなどの調味料は、好みにより酢や食塩の量を減らしたり、原料や工程の衛生管理が良くない場合もあり、保存性はあまり高くないと考えられます。必要な分だけ作るようにし、数日中に消費するようにしましょう。

① 3月期第一次決算について承認しました

3月度事業結果 単位:百万円

	3月実績	計画比(%)	累計実績	計画比(%)
商品の供給高	2,094	103.3	25,579	98.0
総事業高	2,174	103.2	26,419	98.0
事業経費	455	98.4	5,634	97.6
経常剰余金	51	222.1	265	132.4

組合員数 221,063名 計画比99.4% (加入593名)
出資金 38億8,623万円 一人当たり出資金17,580円

② 第16回通常総代会の開催場所、書面議決の方法、代理人への委任等を確認しました。
また、併せて、第2回総代会議の持ち方を確認しました。

③ 組合員の声から商品の開発や改善に努力いただいた生産者・メーカーさんに、コープぎふから感謝状を贈呈する旨の報告がありました。

④ 機関・組織運営関連事項

① 2014年度の ぐらしの活動委員会、テーマ別懇談会、エリア委員会、利用者懇談会等の持ち方の報告がありました。

② 2014年度の“たべるは楽しい(食育)活動”で、食育サポーターの活動内容について報告がありました。