

消費・賞味期限延長支援 サービスのご案内

こんなお悩みをお持ちではありませんか？

保存試験では問題なかったのに、賞味期限を延長したら、微生物由来のクレームが増加した！！どうすればいいの??

SDGs 食品ロス・食品廃棄の削減に取り掛かりたいけど..



現在の保存試験の微生物検査項目で問題ないのかなあ...

製品の賞味期限を延長をしたい！！でも、何から手を付けるべき??

現行品の保存試験からのアプローチ

理化学試験、微生物検査、官能評価などを組み合わせることで、貴社製品の特性を考慮した客観的な項目(指標)をご提案し、賞味期限・消費期限の設定支援をさせていただきます。

スーパーマーケットやコンビニエンスストアで長期間照明下に陳列される製品については、照射装置を備えた恒温槽もご用意しております。お気軽にお問い合わせください。

保存試験組み合わせ例 <製品:チルド惣菜>

保管条件:光照射条件下10℃

保存期間:40日間

検査頻度:4回(10日後、20日後、30日後、40日後)

検査項目:外観写真、官能評価、一般生菌数

<内訳>

保存試験基本セット(光照射4週間・外観写真撮影3回)

試験品保管(光照射有・温度一定/週)

外観写真×1・官能評価×4・一般生菌数×4

官能評価(簡易) 3段階 考察なし

一般生菌数

酸価(AV) アルカリ滴定法

過酸化物価(PV) 酢酸-イソオクタン法

油脂抽出

工場の衛生確認(生物的危害要因)からのアプローチ

保存試験の微生物検査を行う上で、注意すべき点として、適切な微生物検査項目で検査する必要があります。保存試験の検査項目が適切でなければ、本来、賞味期限の延長ができない状態にもかかわらず、延長してしまい、微生物由来の変色・変敗・異臭などのクレームが多発してしまう恐れがあります。

ハウス食品グループで食品の製造に関わっていた技術者が、製品特性や工場内の状態などを考慮して、適切な微生物検査項目を設定し、適切な条件で保存試験を実施します。検査結果をもとに、賞味期限を延長するための工場内の環境整備支援を実施します。

微生物検査

基本項目は下記となりますが、製品特性に応じて、検査項目を変更させていただきます。また、ご要望で検査項目の増減が可能です。

- 拭き取り検査 … 一般生菌、大腸菌群、黄色ブドウ球菌
- 落下菌検査 … 一般生菌、真菌
- 製品微生物検査 … 一般生菌、大腸菌、黄色ブドウ球菌、真菌

※追加可能な微生物検査項目につきましては、[こちら](#)をご確認下さい

工場の衛生確認(生物的危害要因)からのアプローチ

支援・コンサルティングの大まかな流れ

Step1

製品微生物検査の結果から、製品に生育している菌叢解析し、標的とする菌種を決定します。
※顕微鏡観察やグラム染色などで形態、大きさ、運動性から菌種を簡易同定します。DNA同定を使用しないことで、費用を削減します。

Step2

工場内を確認させていただき、標的菌種や工場内の管理状態などを参考に、拭き取り、落下菌の検査箇所を決定します。

Step3

製品特性(製造条件、使用用途、保存温度など)、拭き取り、落下菌の検査結果などをもとに、標的菌種毎に対応方法をアドバイスさせていただきます。

例) 製品微生物検査結果と拭き取り、落下菌 で同じ菌が見つければ、
拭き取りで同じ菌の場合 ⇒ 洗浄方法の再検討
落下菌で同じ菌の場合 ⇒ 環境改善

Step4

作業方法の変更や環境改善以外にも、様々なアプローチで賞味期限の延長をサポートさせていただきます。

資料にない内容など、ご不明な点は
メールにてお問合せください

メールお問い合わせは
こちらをクリック



分析テクノ
HPはこちら