

# あんあん ニュース

制作:食品安全推進委員会 発行:コープ北陸事業連合

Vol.48  
2月号

平成29年  
1月23日  
発行



食品安全推進委員会とは

組員、学識者、コープ北陸役員からなる委員会です。コープ北陸の安全確認業務がしっかり行われているか、対応が適切かなどの監査を行っています。

あんあんニュースのバックナンバーはこちらのホームページでご覧になれます ▶ コープ北陸事業連合ホームページ <http://www.coop-hokuriku.net>

## あんあんくん 第48話

### 手指消毒のススメ



## 食品の疑問に なるほどザ商品 答えします!



お米を使おうとしたらカビが生えていました…

### Q お米に賞味期限・消費期限はあるの?

#### A 期限はありません

ただし、**精米年月日の表示義務**があります

#### ポイント① お米は**鮮度**が大事!

お米は**野菜と同じ生鮮品**のため、精米日から徐々に品質低下が始まります。また、お米の袋には輸送中の破袋を防止するために**小さな空気穴があけてあり、密閉状態ではありません**。この空気穴がお米のトラブルにつながることもあるため注意が必要です。



#### ポイント② **空気穴**によるお米のトラブル

お米の袋は空気の通過を遮断できないため、においの強いもののそばに置いておくと、**お米ににおいが移ることがあります**。また、空気穴から水が入り込みお米に水が付着すると、**変色して固まったり、カビが発生することがあります**。



### 豆知識 お米をおいしく食べるには?

**夏場** 精米から**30日** **冬場** 精米から**45日**

上記を目安に一袋を消費することをおすすめします。お米には2kg、5kg、10kgといった量があるので、目安の期間で食べきれぬ製品をご利用ください。また、保管の際にはフタのある密閉容器に移し替え、**高温・多湿・直射日光は避けましょう**。



はちみつが容器内で白く濁って固まっています…

### Q 「はちみつ」にできた白いかたまりの正体は?

#### A **ブドウ糖の結晶**です

#### ポイント① 白く固まるのは「**結晶化**」とよばれる現象です

はちみつは少ない水分の中に、主成分の糖が無理に溶け込んだ状態(飽和)になっています。糖の大部分はブドウ糖と果糖ですが、ブドウ糖が飽和状態になっており、時間とともに結晶として分離していきます。一度結晶ができると、それが核となって、さらに結晶化がすすみます。結晶は変質などではなく、はちみつの性質であり、**結晶化しても品質や味に問題はありません**。



#### ポイント② **保管場所と温度には要注意!**

最も結晶化しやすい温度は約13~14℃といわれており、**一般的に冬季に発生しやすい**ですが、一定の温度が続くよりも温度変化があった方が結晶化は起こりやすい傾向にあるため、**夏でも起こることがあります**。



### 豆知識 結晶の状態から戻すには?

- 1 水を張った鍋に、結晶化したはちみつを容器のまま入れます。このとき、容器のフタは取り、水面ははちみつの量より少し下になるようにします。
- 2 鍋を火にかけ、50~60℃ぐらいのお湯の中で、はちみつをかきまぜながら結晶を溶かします。
- 3 結晶が溶けたらお湯から出し、自然に冷まします。

はちみつは加熱しすぎると成分や味が変化してしまうのでお湯の温度に注意



❗ 電子レンジでの加熱は破裂の恐れがありキケンですので控えてください

オリーブオイルやごま油も、10℃以下になると白く濁ることがあります。ぬるま湯、もしくは暖かい場所にしばらく置くと、濁りは消えます。