



国際酪農連盟日本国内委員会

Japanese National Committee of International Dairy Federation



IDFホームページ/<http://www.fil-idf.org/>ファクトシートより

IDF文書をJIDF事務局が仮訳

乳製品の賞味期限 質疑応答

IDFファクトシート2012年2月

包装済食品に表示された賞味期限の情報は、消費者が食品を購入または消費するときの選択に重要な役割を果たします。賞味期限は食品の品質、安全性および便益に関する情報を消費者に提供することができます。

「この日まで最も良い」または「この日までお使いください」の日付を過ぎてもこの食品を食べることができますか？

一般的な原則では、「この日まで最も良い」日付を過ぎても短期間であれば食品を安全に消費することができます、とって大丈夫です。その食品の性質、微生物増殖にどの程度影響を受けやすいか、正しい保存条件が守られたかどうかといった要因に左右されます。しかしながら、「この日まで最も良い」特定の日付を過ぎれば、その食品の味、香り、外観といった官能的な品質や栄養価値でさえも、ある程度はなくなるかもしれないということは認識しなければなりません。逆に、ヒトの消費にはもはや適さないかもしれないので、「この日までお使いください」日付の後で食品を消費することは、避けるべきです。

この牛乳はなぜ「この日まで最も良い」日付まで持たなかったのでしょうか？

「この日まで最も良い」日付は通常、未開封の容器包装牛乳に適用されます。牛乳包装をひとたび開封すると、外部環境に曝されることや温度条件の変化（たとえば、食事中に冷蔵庫から出しおくなど）のためにこの牛乳の賞味期限は少なくなってしまうかもしれません。



国際酪農連盟日本国内委員会

Japanese National Committee of International Dairy Federation



IDFホームページ/<http://www.fil-idf.org/>ファクトシートより

「この日まで最も良い」日付を迎えたのに、この食品の匂いや外観は悪くありません。食べても安全上大丈夫でしょうか？

有害な細菌は、いま懸念している食品の官能的な品質（におい、味、組織）に悪影響を与えなくても、許容できないレベルまで増殖あるいは危険な毒物を産生することがあります。「この日まで最も良い」日付を過ぎた食品を扱う場合は、「疑えば捨てなさい」という処世訓に従ってください。

この乳および乳製品は他品よりも賞味期限が長い訳は？

酪農乳業は製品の賞味期限を延ばすために様々な手段や技術を用いています。通常よく用いられる方法には、液状乳を予め決められた時間と温度で加熱すること、ヨーグルト、ケフィア、バターミルクのような発酵乳製品の場合にスターターカルチャーを添加して酸性化すること、全脂粉乳または脱脂粉乳を製造する濃縮乳の乾燥、賞味期限の長いプロセスチーズにリン酸塩やクエン酸類といった乳化作用のある塩類のような保存剤の添加が含まれます。

例えば、液状乳製品の賞味期限は様々な要因、すなわち加熱処理（殺菌といわれるもの）、受け入れる原乳の品質、マイクロフィルトレーション、充填条件、温度管理および包装技術のような追加的な工程に依存しています。

乳業は通常、72℃で少なくとも15秒間を組み合わせるHTST（高温短時間処理）として知られる殺菌工程を採用しています。もっとも好都合な工程と保存条件のもとでは、このHTST殺菌工程を採用すると、原乳の最初の微生物的な品質に依存しますが、3週間まで牛乳の賞味期限を延長することができます。もうひとつ伝統的な工程はUHT（超高温）で、高温（135℃以上）で1-2秒間という条件をとります。

UHT製品は実質的には無菌であり、常温で長期間にわたって保存することができます（ロングライフミルクなど）。乳業界ではもう一段あたらしい技術を採用しています。乳製品の品質と味への悪影響を最小限に抑えつつ賞味期限を延長する（一般的に



I D F ホームページ/<http://www.fil-idf.org/>ファクトシートより

はE S L技術と称される) ことが可能です。例えば、高度高温加熱短時間 (H H S T) 処理は冷蔵保存条件で乳の賞味期限を50日以上まで伸ばすことがあります。

翻訳：J I D F 事務局

編者注: 仮訳の正確性、完全性、有用性等についてはいかなる保証をするものではありません。参考資料として扱い、内容に疑義が生じた場合は英文の原文をご確認ください。