

アイスクリームには賞味期限がない？

冷たいアイスクリームが食べたくなる季節になってまいりました。わが家の冷凍庫にも必ずと言っていいほど、アイスクリームがストックされております。ところでみなさんは、ほとんどのアイスクリームのパッケージに賞味期限が記載されていないことにお気づきでしょうか？

●賞味期限がない理由～その①保存方法

そもそもアイスクリームは、冷凍庫などでマイナス18℃以下で保存されるので品質の変化や細菌などが繁殖もしないため、衛生上安全な食品と考えられています。また、アイスクリームは、一度溶けてしまうと製品の状態が変化してしまうので、見た目でも品質が判断可能で、見た目が正常であるならば品質も正常であると判断出来る食品なのです。



●賞味期限がない理由～その②原材料が単純

また、アイスクリームは主な原材料が、牛乳や乳製品など使われている品目が少なく単純であり、開封しなければ品質が劣化することがほとんどありません。一方で、普通の冷凍食品は油の酸化による劣化が冷凍でも進むことや、見た目での劣化がわかりにくいことなどから、賞味期限があります。

よって、アイスクリームに賞味期限がない理由は、原材料が単純で、冷凍保存していれば半永久的に同じ品質を保ち続けることが可能な食品であるためなのです。食品表示法でも期限について省略することが認められています。みなさんもこれらの商品を手にとられた際には、賞味期限表示について一度ご確認くださいね。

※アイスクリーム以外にも、品質の変化がきわめて少ないものとして賞味期限の表示が義務付けられていないものには、でん粉、チューインガム、冷菓、氷、酒類、砂糖、食塩などがあります。
なお、日本以外でも、アメリカやドイツ、イタリアなどでは同様の理由から一般的に賞味期限の表示がないそうです。

2017年
7月1週
(27号)

東海コープからの

おいしくって、
安全なおはなし

