

脱酸素剤のおはなし

食品と一緒に「食べられません」と書かれた脱酸素剤の小袋が入っている事があります。気付かずに一緒に調理してしまったけど大丈夫?というお問い合わせをいただく事もあります。「脱酸素剤」とはどのようなものでしょうか?

ポイント①脱酸素剤とは?

鉄が錆びる酸化反応を利用して、食品の包装の中の酸素を吸収し、カビや害虫の発生、油脂の変質を防ぎ、商品を長持ちさせます。

ポイント②安全性

主成分は主に鉄粉です(一部、有機物を主成分とするタイプもあります)。そのため食べるものではありませんが、一緒に調理してしまったり、食べてしまっても、食品の風味が損なわれる可能性はありますが、毒性のあるものではありません。

品質保持剤封入

中に入っている小袋は、おいしさを保つための品質保持剤ですので食べられません。

*表示が無いものもありますので、気を付けましょう。



表示に注意!

他にこんなものも…

食品と一緒に入っているものには「シリカゲル(乾燥剤)」もあります。透明な粒と青い粒が入っている袋で、青い粒は吸水するとピンク色になる目印です。

シリカゲルは多孔質(小さい穴がたくさんある)のケイ酸が水分を吸収する仕組みを利用して、水分を吸収します。シリカゲルも毒性のあるものではありません。

★他に生石灰の乾燥剤、アルコール揮発剤など様々な物もありますので、ご心配な場合、異常を感じられる場合は現品を捨てずに、相談窓口や病院に連絡してください。

相談窓口 公益財団法人

日本中毒情報センター 中毒110番

・大阪:072-727-2499 (365日 24時間対応)

・つくば:029-852-9999 (365日 9時~21時対応)



東海コープ
ホームページに
「おいしくって、
安全なおはなし」の
バックナンバーが
あります。



<豆知識>

脱酸素剤は密封した袋の中で効果がありますが、袋を開けてしまうと効果は無くなります。

「開封後冷蔵保存してください」のように保存について注意されている商品は、注意書き通り保存してください。また一度使用したものは再利用できません。

2018年
3月5週
(13号)

東海コープからの
おいしくって、
安全なおはなし

