

●毎月の検査室だよりはHPにも掲載しています。http://www.palcoop.or.jp/au_ji/anzen_kensashitsu.html
●放射能検査の取り組みは http://www.palcoop.or.jp/radioactiv_lab/index.html



商品検査室だより

11月度

酒粕

お申し出

酒かすの色が桃色っぽくて香りも違う。
傷んでいるのか調べてください。

検査室からの回答

これは、酒粕中に含まれる「チロシン(アミノ酸の一種)」という物質が、醗酵(熟成)により分解する過程で赤味や黄色味を帯びた変色が起きたためです。

清酒は高温で酵母菌等を殺菌する工程がありますが、酒粕はそれができないため、乳酸菌や醗酵菌が生きたまま含まれています。工場では出荷まで酒粕

を冷凍保存して、酒粕の中に含まれている菌の醗酵を極力抑えています。この醗酵菌は低温でも少しずつ醗酵を続け、最終的には、赤味噌のような色にまで醗酵は進みます(奈良漬も醗酵の進んだ酒粕を利用したものです)。この変色の現象は、温度や時間経過、また同じ蔵の酒粕でも品質が均一であるとは限りません。諸条件によって醗酵の早い、遅いの差がありますが、食されても問題はございません。

家庭では冷蔵庫で保存し、賞味期限内にお召し上がりください。



◀11月度検査状況(14.10.21~14.11.20)▶ 【商品検査のとりくみ】 商品検査数 1735件 (前年同月1455件)

検査の種類	検査件数	注意品	内容と結果
微生物検査	1292	24	注意品については再検査、継続調査を実施しましたが、商品回収・人体危害にかかわる不適合はありませんでした。
残留農薬検査	50	なし	問題ありませんでした。
理化学検査	248	1	問題ありませんでした。
残留放射能検査	121	なし	生鮮・一般食品を検査し、全て検出はありませんでした(検出限界値は各20ベクレル/kg)。
外注検査に出したもの	24	なし	問題ありませんでした。

【商品の相談受付状況】 375件 (前年同月430件)

人体危害(腹痛下痢、スキントラブルなど)での、複数発生商品ははありませんでした。

組合員たちの声にこたえて

パルコプでは、組合員のみなさんから寄せられた声を、商品や運用の改善にいかすとりにくみをしています。ホームページでもご覧ください。
<http://www.palcoop.or.jp/blog/koe/>

「わさび昆布」お試し用でお味見いただけます

「わさび昆布」を買ってみたいけど、どれくらいの辛さかわからないから、味見できないかなあ。



【回答】 人気のある「わさび昆布」のお試し用30gを1月2回に企画します。通常サイズ105gは2月1回を予定しています。今回のお試しで気に入っていただけたら、大きいパック入りもぜひご利用ください。(商品部 日配担当)

わさびの辛味が炊きたてご飯によくあいます。子どもさんでも食べれるかなと心配された組合員さんからのご要望でした。「どれくらい辛いのかな?」と気になっていた方に今回の少量企画をお試しいただきたいです。



南寝屋川支所
配送担当 谷口さん

冷蔵
お試し用
わさび昆布
1月2回 30g
本体100円
(税込108円)

冷蔵
わさび昆布
2月1回 105g
本体258円
(税込279円)