●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

1月度

冷凍魚の"ゼリーミート"

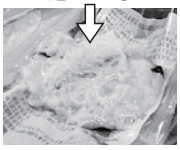
お申し出

切身（氷温甘塩さば切身）を調理用に解凍していたら、１切だけ溶けたようになりました。なぜ、このようなことになるのでしょうか？

検査室からのお答え

ご心配をおかけしました。これは、原料魚であるサバの「ゼリーミート」と言われる現象と考えられます。「ゼリーミート」とは粘液胞子虫という魚類のみに感染する寄生虫がサバの体内に入り、サバの死後、タンパク質分解酵素を送り込んでサバの身を部分的あるいは全体的に分解し、自分の栄養分にしたために起こる現象です。ゼリーミート化したサバは身質が溶けたように軟化し、加熱しても身が固まらずにパサパサした食感になることが知られています。

溶けた身



そのため作業工程で明らかにゼリーミートと分かるものは除去していますが、氷温状態になったあとゼリーミート化したサバと健全なサバの区別は、見ただけでは判別しにくいため除去できずに混入したものと考えられます。サバのほかにもマグロやカレイ類にも見られます。

人体には無害ですが、口当たりが悪く正常品ではありませんので、配送担当までお申し出ください。

〈1月度検査状況（13.12.21～14.1.20）〉　**【商品検査のとりくみ】**商品検査数　945件（前年同月842件）

検査の種類	検査件数	注意品	内容と結果
微生物検査	660	4	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	69	なし	問題ありませんでした。
理化学検査	133	なし	問題ありませんでした。
残留放射能検査	83	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）。

【商品の相談受付状況】　449件（前年同月 380件）

アクリフーズに関連して、人体有症のお申し出が増加しましたが、いずれもマラチオン等の検出はなく商品との因果関係は不明となっています。

くらし 平和 環境 食 組合員活動のコーナー

奥本製粉工場見学

枚方・田口山（たのくちやま）パル委員会　１月24日　12名参加

パスタを作っている工場は、国内には数社しかありません。また国産パスタは、国内流通の約半分くらいです。そのうちのひとつ、小麦の殻を挽いて粉を作るところからの製造もしている「CO･OPスパゲッティ（チャックシール付）」のメーカー大阪府貝塚市にある奥本製粉(株)に、枚方・田口山地域の組合員さんが見学に行きました。

製造ラインの見学

使われている小麦粉はパスタに向く北米産のデュラム小麦のセモリナ(荒挽き)、北海道産の小麦に比べてグルテン(たんぱく)が多く、荒挽きにすることでぷりっとした食感のパスタを実現しています。

参加された組合員さんは、「大きな工場で粉から作られているのを真近で見れて良かった」「なぜ国産小麦のスパゲッティが少ないのかと思っていたので勉強になった」「口金を換えるといろんな形のパスタやマカロニになることなど楽しく学べた」などの感想が出されていました。

「こども大好き！ナポリタン」のレシピは8ページ

CO･OP　3月5回

スパゲッティ（チャックシール付）1.5㎜
1kg　本体265円（税込278円）