

今すぐ役立つ! 井戸端会議ネタ その⑤

ミカンを腐らせたこと、ある? オレンジはどう?

でっしょ〜? ふふふ

ふふふ、じゃないわよ、なんでなの〜!

オレンジは...ないわ! 腐ったオレンジは見たことがないような...



かんきつ類を買うなら知っておきたい話

ミカンは腐りやすく、オレンジは腐りにくい?

買ったミカン。そのうち食べようと思っていたらうっかり腐らせてしまった、なんてことはありませんか。同じかんきつ類でも輸入オレンジには腐りにくいものもあります。なぜでしょう。



輸入かんきつ類が腐りにくい...その理由はズバリ!

輸入かんきつ類は輸送に日数がかかり、かびが繁殖するリスクがあるため、防かび剤が「食品添加物」として使用されていることがあります。

代表的な物質 《イマザリル》《チアベンダゾール》

それは大丈夫なの?

食品添加物は、食品衛生法で「使用できる物質」と、それを「使用できる食品」「使用量(基準値)」が決められており、これに適合しない食品は販売することができません。

食品添加物の「基準値」はどうやって決まるの?

基準値は、動物実験などの科学的根拠を基に設定された「一日摂取許容量」を大幅に下回るように食品ごとに決められています。

チェックも万全

輸入かんきつ類は、基準値を超えたものが私たちの口に入ることがないように、輸入されたときや、各流通段階(青果市場やスーパーなど)で抜き取り検査が行われています。青果市場内の福岡市食品衛生検査所では平成23年度に25検体100項目がチェックされ、安全性が確認されています。

輸入されるときに(検査所)

検査 その1

各流通段階(青果市場やスーパー)

検査 その2

食卓へ!

2段階のチェックで安心!



福岡市食品衛生検査所での安全チェック

自分でもチェックしてみよう!

かんきつ類に防かび剤が使われている場合、その旨を包装容器に表示する必要があります。バラ売りの場合は店頭ポップなどで表示されているので、購入するときに確認してみましょう。



気になる人は、除去しましょう

輸入オレンジに防かび剤が残存している場合、果皮に80~90%、果肉に10~20%分布しているとの調査結果(平成17年福岡市保健環境研究所調べ)があります。丸ごと食べても基準値以下なので問題ありませんが、気になるときは、よく洗ったり、皮をむいたりすることで防かび剤の大部分を除去できます。



よく洗って!

皮をむいて!

国産と輸入ものの違いを知っておけば購入時の参考になりますよ!

合言葉は...「ミカンもオレンジも、安全性は確認済み!」