

ギョウザの皮の黒い斑点

「ギョウザの皮を買った翌日に開封したところ、黒い斑点がたくさん付いていた。表示には小麦粉のフスマと書いてあるが、カビではないだろうか？」という相談がよせられました。

ギョウザの皮が開封されたのは賞味期限の日でした。
ギョウザの皮の外袋には次のような表示がありました。

(注意) 小麦粉のフスマが黒点となって出ることがありますが、無害です。

そこで、苦情品を顕微鏡下で観察したところ、対照品より黒い斑点が多く認められました。その一部は写真1に示すように「小麦ふすま」でした。

しかし、多くの黒い斑点の原因は確認できなかったので、25℃、48時間培養し観察した結果、苦情品には一面にカビの生育が認められました(写真2)。



写真1 ギョウザの皮の小麦ふすま

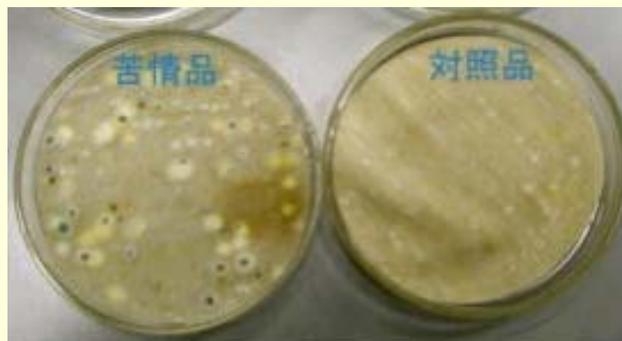


写真2 25℃、48hr 培養後

今回検査したギョウザの皮には小麦ふすまが含まれていましたが、観察された黒い斑点は小麦ふすまだけでなく多くのカビであったようです。

小麦ふすまってな～に？

- 小麦1粒の約15%を占める表皮部分です。
- 不溶性食物繊維のセルロース、ヘミセルロース、リグニンを多く含みます。
- 主に家畜等の飼料に利用されますが、食品としても販売されています。
- 小麦ふすまを含む特定保健用食品もあります。
- 糸状菌(カビ)の培地には、小麦ふすまを多く含む「ふすま培地」があります。