

平成 29 年度第 5 回かながわ食の安全・安心基礎講座 質疑応答結果

質問

一食分に個包装された麺のうち、重量の過不足ではじかれ、商品とならない麺はどう処理しているのか。

回答

主に家畜の飼料として利用しています。食品として再利用することはありません。

質問

かんすいは何でできているのか。

回答

炭酸カリウムと炭酸カルシウムからできています。少量のリン酸ナトリウムを含むものもあります。

質問

購入した市販の蒸し麺を、冷凍保存することは可能か。

回答

可能ですが、チルド品ですので、冷蔵保存の方が美味しくいただけます。また、冷凍保存した場合、冷凍焼けしてしまうので、期間としてはおおよそ1ヶ月を目安にしていただければと思います。解凍する際は、冷凍庫よりいきなり高温に移さないで、一旦冷蔵庫に入れるなどして緩慢解凍した方が品質の変化を抑えられます。

解凍後は保存性も劣るので、速やかに調理して召し上がってください。

質問

一食分に包装する際に入れる油はどのようにして入れているのか。

回答

包装機の上部に油箱というものを設置しており、包装前に麺と油がうまく絡むようになっています。

質問

蒸す前の麺は匂いがしたが、蒸した後はしなくなったのはなぜか。

回答

蒸す前の麺は、かんすいや小麦粉等の匂いがしますが、蒸すことで匂いの元となる成分が一部蒸発したり、麺のでんぷんが糊状となって匂い

の成分を包み込むことで、薄くなります。

**質問**

包装の際に麺に絡めている油はどこで作っているものか。

**回答**

原材料はアメリカ産で、国内で製造しています。

**質問**

焼そばのソースも、東洋水産で製造しているのか。

**回答**

麺及びソースは、配合も含めて、全て自社工場で製造しています。