

食品検査室だより

うみなぎ

令和元年12月号 通巻184号

公益財団法人
鹿児島県学校給食会

給食会HPでも
ご覧いただけます



～食べ物の記念日～

12月20日はある魚の記念日とされています。その魚とは何でしょう？

ヒントは「『師』走」です。

(答えは裏面下部に記載しています。)

学校給食用パンの審査について

11月に学校給食用パンの品質審査会が行われました。今回は27工場・29個のパン(冷凍パン含む)が審査対象となり、その評価は外観(焼色・皮質など)、内相(色・触感・香り・味など)を基準に決められます。

(審査結果については令和2年1月発行の広報誌「学校給食かごしま」に掲載します。)

食品検査室はその審査においての参考情報となるよう、事前に以下のパン検査を行っています。



① pHの検査



全量粉碎し、均一化されたパンに水を加え、pHメーターにより酸・アルカリ性の度合いを測定する検査を行います。

パンのイーストが活発に働くためにはパン生地が弱酸性の条件下にあるのが良いとされています。

② 水分の検査(加熱乾燥法)



→
乾燥後



全量粉碎し、均一化されたパンを135℃の恒温器の中に1時間入れ乾燥されます。乾燥前と乾燥後の重量の差をもとに、水分値を算出します。

学校給食用パン(コッペパン)の水分は36%~37%が良いとされており、程よく水分を含んだパンは食感や皮質に良い影響を与えます。

③ 塩分の検査(モール法)



全量粉碎し、均一化されたパンを完全燃焼し灰化します。その後残留物をろ過・定容し、一定量を三角フラスコに採取、硝酸銀溶液で滴定し、色が変わった溶液量から塩分値を算出します。

※基準パンの塩分実測値
今年度測定した29個(27工場)の基準パンの平均塩分実測値は0.95gとなりました。
(できあがり100gあたりの数値)

60gのパンの推定塩分相当量は
 $0.95 \div 100 \times 60 = 0.57g$ となります。

★塩分計が新しくなりました

貸出機器としてご活用いただいている「塩分計」が新機種にリニューアルしました。

センサー部を液体につけると自動で電源が入り塩分測定を行うことができます。また、0.1%単位での測定が可能です。

味噌汁やスープの塩分測定に、ぜひご活用ください。



NEW

🎅🎄🎁🎅 11月の検査実施内容・結果 🎅🎄🎁🎅

11月に本会食品検査室で実施した検査対象品は、冷凍芋・野菜類、冷凍肉素材品等で、検査結果はすべて食品衛生法等で定められた規格・基準に適合していました。安全で衛生的な本会の物資をどうぞ安心してご使用ください。

No.	品名	メーカー	結果	No.	品名	メーカー	結果	
1	うらごしさつまいも	九州太平商事	適	31	カットピーマン(青)	九州太平商事	適	
2	紫芋ペースト	マツバラ	//	32	カットピーマン(赤)	//	//	
3	冷凍里芋(ホール)	//	//	33	カリフラワー	ニチレイフーズ	//	
4	冷凍里芋(乱切り)	//	//	34	マッシュルームスライス	大賢食品	//	
5	ランチウエッジ(皮つきポテト)	ニチレイフーズ	//	35	美ら海育ちもずく	SN食品	//	
6	ダイスカットポテト	SN食品	//	36	冷凍青のり	ピアット	//	
7	ポテトサラダベース	ニチレイフーズ	//	37	輸入牛肉	スライス	九州共同購入品	//
8	グリーンアスパラガス(カット)	尾家産業	//	38		モモスライス	//	//
9	輸入インゲン(ホール)	九州共同購入品	//	39		ミンチ	//	//
10	輸入インゲン(カット)	//	//	40		角切り	//	//
11	国産カットインゲン	九州太平商事	//	41		細切り	//	//
12	枝豆むき実	九州共同購入品	//	42	県内産牛肉	スライス	JA食肉かごしま	//
13	きぬさや	//	//	43		角切り	//	//
14	グリーンピース	//	//	44	県内産豚肉	スライス	//	//
15	かぼちゃペースト	九州太平商事	//	45		角切り	//	//
16	乱切りごぼう	マツバラ	//	46		ミンチ	//	//
17	千切りごぼう	ジェイワ-すみやき	//	47		豚骨煮込用	//	//
18	ささがきごぼう	//	//	48	県内産鶏肉	スライス	//	//
19	ソテードオニオンスライス	エムシーシー食品	//	49		角切り	//	//
20	コーンカーネル	九州共同購入品	//	50		ミンチ	//	//
21	裏ごしコーン	キューピー	//	51	ほぐしささみ水煮	SN食品	//	
22	裏ごしにんじん	//	//	52	とりささみ(チャンク)	キューピー	//	
23	カットほうれん草	九州共同購入品	//	53	絹厚揚げ	大 冷	//	
24	カットほうれん草(IQF)	マツバラ	//	54	ミニ絹厚揚げ	//	//	
25	乱切りれんこん	大 冷	//	55	油揚げカット	ライクスタカギ	//	
26	ブロッコリー(九州産)	マツバラ	//	56	餅っ子いなり	九州太平商事	//	
27	ブロッコリー(輸入)	九州共同購入品	//	57	揚げチャーメン	30g	藤崎食品	//
28	カット小松菜	SN食品	//	58		40g	//	//
29	小松菜(IQF)	ジェイワ-すみやき	//	59		50g	//	//
30	カットチンゲンサイ	マツバラ	//	60		60g	//	//
				61	押し大豆	岡田農産物	//	
<細菌検査> <ul style="list-style-type: none"> • 一般細菌数(No.1~52,61) • E.coli(No.1,3~6,8~14,16~18,20,23~34,36~50,61) • サルモネラ(No.1~52,61) • ウェルシュ菌(No.37~50) • 大腸菌群(No.2,7,15,19,21,22,35,36,51,52,61) • 黄色ブドウ球菌(No.1~52,61) • 腸管出血性大腸菌O-157(No.37~52) • カンピロバクター(No.48~52) 								
<理化学検査> <ul style="list-style-type: none"> • 残留農薬検査(簡易法) (No.5,9~14,16,18,20,23,25~33) • 保存料(No.53~56) • 酸価、過酸化物价値(No.5,53~61) • 塩分(No.51,52) • 水分(No.51~61) • 新鮮度[揮発性塩基窒素](No.37~50) 								



クイズの答え…12月20日は「ブリの日」でした！

魚へんに「師」と書いてブリ(鯿)と読むこと、
「2(ブ)0(リ)」の語呂合わせからきています。
(FM長野により提唱されました。)

