

ナトリウムに係る低減された旨の表示 (25%以上の相対差)の特例を設けることについて

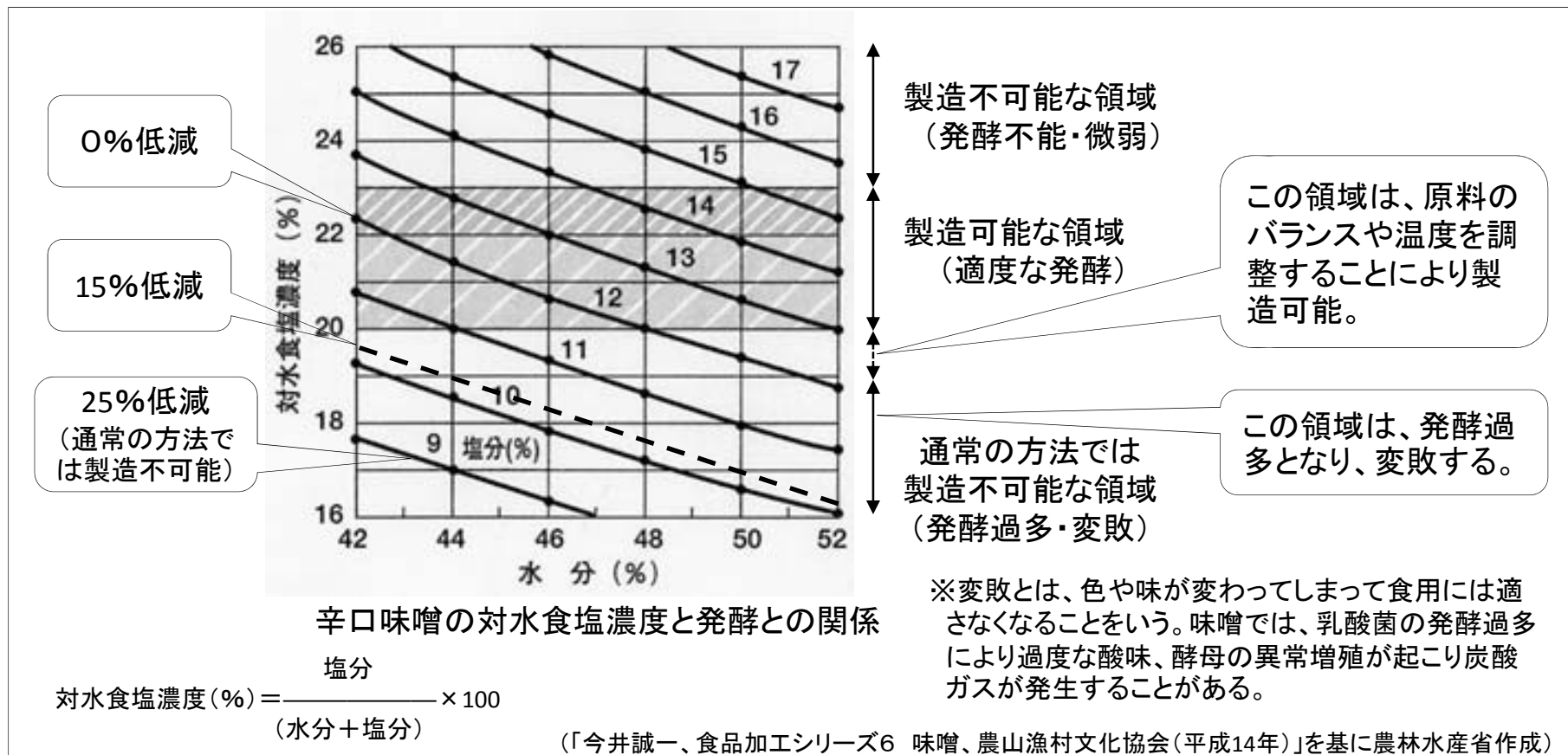
- 本特例の対象となる食品は、パブリックコメントで意見があった「みそ」及び「しょうゆ」に限定して検討
- 本件については農林水産省から、別紙の資料の提出を受けたところ
- 今後、ナトリウムを25%低減した場合の「みそ」及び「しょうゆ」の保存性や品質の保持について、農林水産省及び関係業界から更に情報を得た上で、本特例の適用の可否について検討

みその塩分濃度が保存性と品質に及ぼす影響について

別紙

(農林水産省調べ)

- みそには、発酵に適切な塩分と水分の範囲が存在し、25%以上の低減では変敗が生じ、安全性に問題が生じる。
- 塩分を25%以上低減するには、アルコールを添加して発酵・変敗を抑制し、熟成に必要な微生物だけを活動させる高度な管理技術が必要。

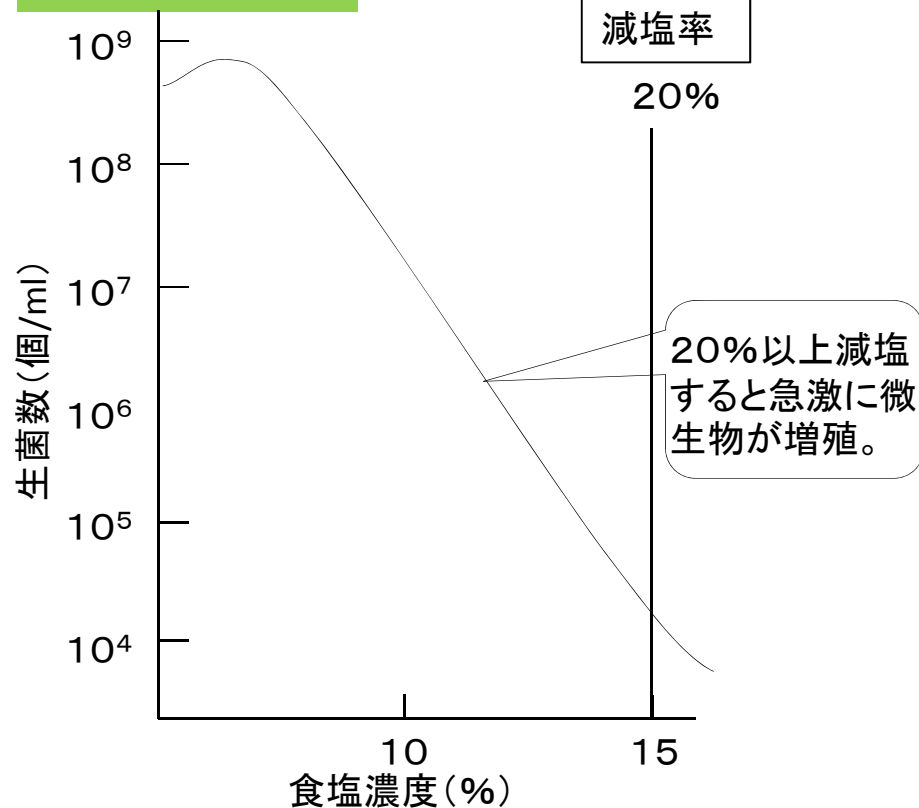


しょうゆの減塩が保存性と品質に及ぼす影響について

(農林水産省調べ)

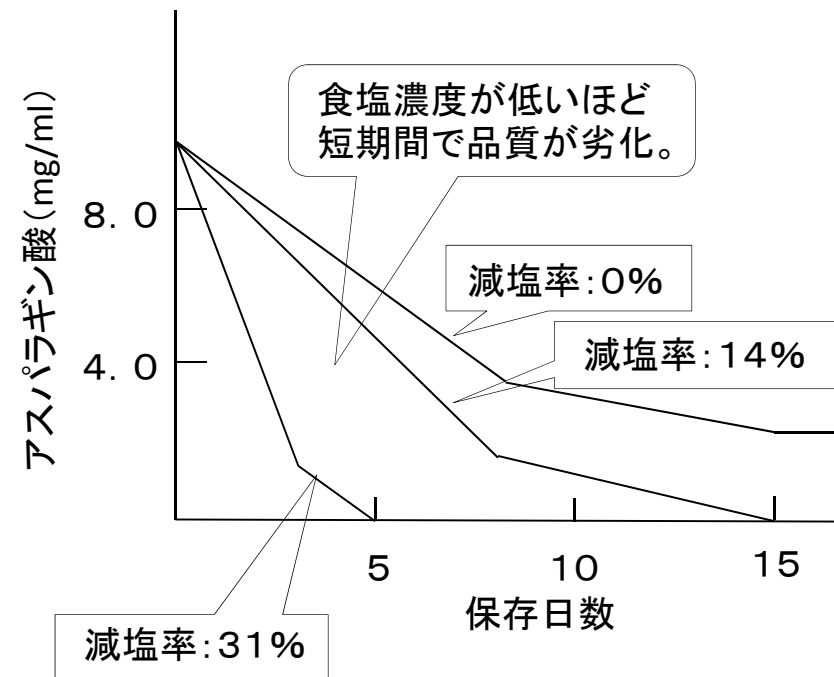
- しょうゆを20%以上減塩すると、急激に微生物が増殖し、保存性及び安全性に問題が生じる。
- また、食塩濃度が低いほど短期間で品質が劣化する。

保存性に及ぼす影響



出典: 醤油の研究と技術Vol.16, No.5(1990)

品質に及ぼす影響



出典: 醗酵工学雑誌Vol.45, No.4(1964)

備考: 旨味成分(アスパラギン酸)は、品質と高い相関がある。

しょうゆの製造方法について

(農林水産省調べ)

- しょうゆは、大豆、小麦及び食塩を主な原料とし、こうじ菌、乳酸菌や酵母による発酵、熟成を経て製造されるが、適切な発酵・熟成には食塩が必須であり、通常の製法では、諸味の塩分を20%以上低減することは発酵管理上困難。
- 25%以上低減するためには、特殊な装置(脱塩装置)を用いてしょうゆを処理又はより厳密な衛生管理下で醸造する必要。

