

10 . <凍り豆腐> - - - 凍り豆腐の期限表示設定の考え方（抜粋） - - -

詳細情報のための問合せ先：全国凍豆腐工業協同組合連合会

- 1 . 凍り豆腐は豆腐を凍結後解凍し、膨軟、脱水、熱風乾燥によって水分7～8%になっているので保存性は良いように見えるが、33.4%の脂肪が含まれているので日時が経つにつれて脂肪が酸化する。
- 2 . この品質劣化は色もつき、匂いも変わってくるいわゆる褐変である。
もう一つは、調理時の膨軟が悪くなることである。製造後の新しいものは湯戻しすれば大きく膨らみ軟らかくなるが古くなると膨らみも良くなり味も劣ってくる。
- 3 . 褐変の原因は、凍り豆腐に含まれる油が空気中の酸素を吸収して酸化するからである。凍り豆腐は多孔質のため油と空気が接触する面積が広くなり酸化され易い。
- 4 . 膨軟加工方法は、重曹加工が主流となっているが、ごく一部にはアンモニアガス加工のものがある。アンモニア処理はガス体を凍り豆腐に吸着させるので気化し易く重曹加工品に比べると保存性が劣る傾向がある。
- 5 . 以上の1～4のことから賞味期限を設定する場合は酸価（AV）、過酸化価（POV）の経時変化及び湯戻し後のかたさ(Hardness)を目安とする。

この考え方に基づき基準は次のとおりになる。

膨軟加工法	賞味期限
重曹加工	6ヶ月
アンモニア加工	5ヶ月

また、個々の食品については、食品容器または包装に記載されている製造者（販売者）の連絡先にお問合せください。