

毎月の検査室だよりはホームページ(パソコン専用)で詳しく掲載しています。  
[http://www.palcoop.or.jp/au\\_ji/anzen\\_kensashitsu.html](http://www.palcoop.or.jp/au_ji/anzen_kensashitsu.html)



## 商品検査室だより 2月度

**お申し出** ジャガ芋

届いて1週間も経たないうちに芽が出ていた。  
 涼しい所で保存していたのになぜ?

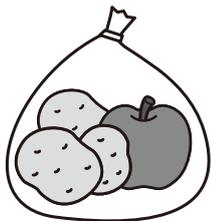


**検査室からのお答え**

今回のお申し出では、産地および、おおさかベジタブルセンターでの箱詰めに見落としがあったか、箱詰め以降の組合員さんにお届けする間の温度変化により発芽したものと思われる。せっかくご利用いただきながら満足いただけるものをお届けできず、ご迷惑をおかけしてしまい、申し訳ございませんでした。

ジャガ芋は収穫後、一定の期間発芽しない休眠期間があります。休眠期間は収穫後2～3カ月あり、好適な温度や湿度条件でも発芽はしません。その後、貯蔵状態により発芽を始めます。

ジャガ芋は通常5°C以下の冷暗所で保存すると芽が伸びませんが、低温すぎるとしもやけになり、でんぷんが糖になって味が変わる性質があるため、冷蔵庫保存は不向きです。しかし、



温度が高いと発芽しやすくなるので、日光や蛍光灯などの光が入らない風通しの良いところで常温保存しましょう。春先の発芽防止には、りんごと同じ袋に入れておけば、りんごから出るエチレンガスの働きにより発芽を抑えることができます。

### ■2月度のコメント■

- ★2月度は1059件の検査（昨年1158件）と商品の相談受付は471件（昨年430件）でした。
- ★検査の結果、人体危害にかかわる不適合はありませんでした。
- ★微生物検査・理化学（残留農薬・食品添加物）検査とも、商品回収・人体危害にかかわる不適合はありませんでした。
- ★新規取扱事前検査280品のうち、1品で再検査を行い、問題のないことを確認しました。
- ★腹痛下痢、スキントラブルなどの同一商品の複数発生はありませんでした。

### 〈商品の相談受付状況〉

主なお申し出内容（昨年度）	
人体有症	3件（7件）
異物混入	58件（55件）
異味異臭	26件（25件）
他意見・質問など	384件（343件）
合計	471件（430件）

### ちょっと気になる話

## ～お酢料理は傷みにくい？～

春はひな祭りや卒業・入学式でちらし寿司を食べるご家庭も多いですが、昔から、お酢を使うと食物が傷みにくくなることが経験的に知られています。マヨネーズなども同じです。

お酢はpH2.5～3の酸性で、pH4.5以下では病原細菌や大部分の腐敗細菌の増殖が起こりません。したがって、お酢をつかった食品は菌の増殖のスピードを遅らせることができます。

\*pH（ピーエイチまたはペーハー）とは、水溶液の性質（酸性・アルカリ性）の度をあらわす単位です。

