

## 11. <納豆> - - - 納豆の賞味期限について（抜粋） - - -

詳細情報のための問合せ先：全国納豆協同組合連合会

納豆の日付表示が製造年月日表示から賞味期限表示に変わった。10 以下で保存すれば、表示されている賞味期限までは十分においしく食べられます。

### 1. 納豆はなぜ「10 以下で保存」が必要なのか。

納豆は生きものである。発酵が終わっても納豆菌や酵素は生きています。納豆は低温でも少しずつ熟成が進み、納豆の味、粘りがなめらかになり、よりおいしくなります。

ところが、暖かいところに置いていたままにすると、納豆菌や酵素の活動が盛んになり、どんどん風味が変わってしまう。よって、納豆は10 以下の低温で保存する必要がある。

### 2. 納豆の賞味期限。

10 以下で保存すれば、表示されている賞味期限までは充分おいしく食べることができる。

普通10 以下で保存した場合、賞味期限は1週間前後である。

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。