

## 9. <パスタ> - - - マカロニ類の賞味期限について（抜粋） - - -

詳細情報のための問合せ先：(社)日本パスタ協会

マカロニ類（現在では一般にパスタがほぼ同じ意味で使われていますが）の賞味期限については、当協会で既に昭和52年（1977年）に約3年間との発表をした。

この賞味期限は長期間に渡り追跡して得られた結果であり、公式には「目安として製造後約3年間がおいしく食べられる期間とする。しかし、3年経過しても更に長期間変敗することなく、食品衛生上の問題はない。」となっている。

では、どのような理由で賞味期限は約3年となったのか。

### 1. 「乾燥されたマカロニ類は元々保存食品である。」

スパゲッティやマカロニはデュラム小麦のセモリナや強力小麦粉を水と練りその後色々な形に成形したものであるが、このままの水分の多い状態では腐敗してしまい長く保存が出来ない。そこで腐敗しないように十分に乾燥させた生粋の保存食品がマカロニ類である。通常の温湿度では細菌的な変化は見られない。（以下、乾燥したマカロニ類はマカロニ類と省略）

### 2. 「通常の状態では成分変化はほぼ見られない。」

マカロニ類は水分含有量が通常13%以下に乾燥されている。これらを湿気の通しにくい包材で包装し、通常の温湿度で保存した場合の成分変化（例えば、水素イオン濃度や糖分の酵素分解等）を経時的に追跡したが変化はほとんど見られなかった。

### 3. 「ごく緩慢だが、調理性やゆで後の硬さ等が良くなる傾向が見られる。」

時が経つにつれて徐々にだが、ゆでる時にゆで水への溶け出す量が減少していき、またゆで後の麺表面もより滑らかになっていく傾向も見られる。同じ様にゆで後硬さが増し、ゆで伸びもし難くなり、よりしっかりとした麺質となってくる。

### 4. 「食べた時の食感について、製造後1～2年間は徐々に良化します。」

マカロニ類は、製造後も少しずつ調理性が良化していき、この動きと同じ様に、食べた時の麺の食感・弾力・歯切れ良さ・滑らかさ等も良くなっていく。この傾向は1～2年でピークに達するが、その後の数年間はごく小さな変化で品質的に問題は見られなかった。これらを参考に一応の目安としておいしく食べられる期間を約3年間と設定した。これが賞味期限約3年間の根拠となっている。

## 5. 「3年間がおいしく食べられる期間です。」

これまでマカロニ類の製造後の時間的な変化を、食品安全・調理性・食感食味などの面から説明してきた。マカロニ類の賞味期限を約3年と設定したが、これらの期間を過ぎても品質や食品衛生面は十分に安心して食することが可能であることは充分理解できると思う。

しかし、マカロニ類は十分に乾燥されているが、直射日光や、温度・湿度が異常に高くなる場所での保管は避けることが望ましい。また直接に賞味期限とは関係が無いが、コクゾウムシ等の食品害虫がマカロニ類に食害を及ぼす場合があるので、一度開封した包装袋などは開封口を輪ゴム等でしっかり密封し、害虫が侵入しない様に注意が必要である。

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。