

ロングライフ製法でおいしさを長持ちさせて、食品ロス削減を実現

無菌環境下での充填・包装によるロングライフ(LL)製法で、保存料や防腐剤を使用せず、常温で1か月以上の長期保存可能な商品を通して、おいしさと長持ちを両立。保存期間が長いことで廃棄される商品を減らすことも実現。

□ ロングライフ製法の商品は、常温長期保存*1が可能。

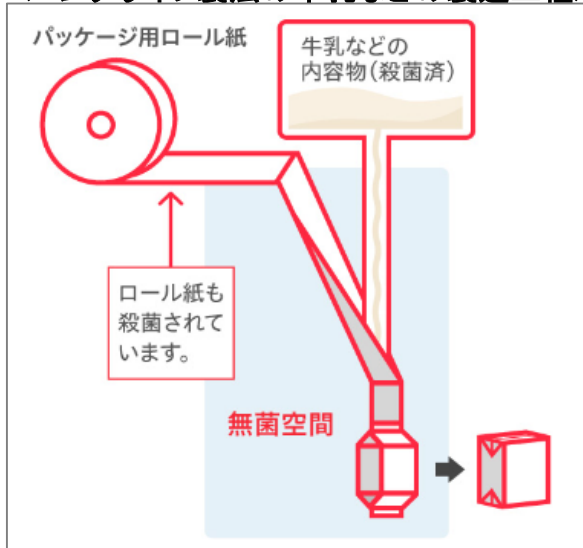
*1 ロングライフ製法の商品には要冷蔵のものもあるので、表示を確認しましょう。

ロングライフ製法の製造工程

食品を常温で長期保存すると、普通なら腐ってしまう。食品が腐るのは細菌やカビ、酵母など目に見えない小さな生き物たちが原因である。腐るのを防ぐためにはまず殺菌が必要だが、普通に殺菌しただけでは長期保存は実現しない。

そこで技術者は、「どうすれば菌が増えない期間をもっと長くする事ができるだろう?」と考え、「無菌の空間を作り出し、その中で殺菌した容器に殺菌した内容物を充填して密封する」という方法を編み出した。

＜ロングライフ製法の牛乳などの製造工程＞



※この製法を使った商品には、牛乳のほか、飲料などもある。

□ ロングライフ製法の牛乳は、常温で60日間保存が可能。

※一般的な牛乳は、要冷蔵(10℃以下)で、賞味期限は15日間程度。

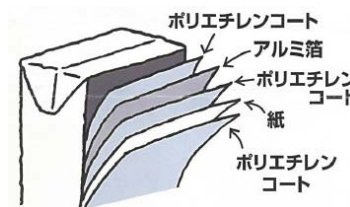
□ 常温長期保存が可能な理由

【理由1】紙とポリエチレンの間にアルミ箔を入れ、光と空気を遮断している。

【理由2】超高温で瞬間殺菌している。

【理由3】清潔な工場で清潔な空気を送り込みながら、無菌状態でパックに詰める。

＜紙パックの材質と構造＞



□ 常温長期保存のメリット

◎未開封のロングライフ製法の商品は、期限切れによる商品廃棄を減らすことができる。

◎冷蔵庫で保存する必要がなく*1、常温*2で保存してもおいしく飲むことができるので、キャンプやレジャーなど、屋外へ持って行ったりするのも便利。また災害時には、避難された方の重要な食料として活用できる。

震災支援での活用(NPO法人の方の声)

数週間ライフラインが止まった被災地では、常温保存でき、調理せずに摂取できる栄養価の高いロングライフ製法の牛乳は貴重。

*2 常温とは、夏期において外気温を超えない温度です。
(厚生労働省「常温保存可能品に関する運用上の注意」)

ロングライフ商品の使用上のポイント

(1) 容器をぶついたり、凍らせたりせず、直射日光が当たって高温になる場所(例えば車の中)では保存しない。

(2) 開封したら、10℃以下で冷蔵保存し、賞味期限に関係なく、できるだけ早く飲みきる。