

様々な技術を組み合わせることで賞味期間延長を実現

マヨネーズを長期間保存した場合、酸素などの影響により品質が低下する。いくつかの技術を組み合わせることで、マヨネーズの賞味期間を従来の10か月から12か月に延長。また、市販用介護食のうちレトルトパウチ商品47品目を「年月表示」に合わせて、賞味期間を延長。

□ 製法や容器包装の改良で賞味期間の延長を実現

酸素を通しにくい多層容器や、植物油中に溶け込んでいる酸素を限りなく取り除いた「おいしさロングラン製法」など、容器・製法で様々な工夫をしてきた。

研究を重ねた結果、製造工程中の酸素を減らす新製法を開発し、いくつかの技術を組み合わせることで、賞味期間を更に延長させることが可能になった。

〈酸素を減らすための工夫 -5つの技術ポイント-〉

POINT1

生産中に酸素を混ぜない
「真空ミキサー」

POINT2

酸素を通しにくい
「多層容器」



POINT3

「アルミシール」による
外部酸素の遮断



POINT4

製品中の酸素を減らす
「口部の窒素置換」



POINT5

植物油から酸素を
限りなく取り除いた
「おいしさロングラン製法」

容器包装の軽量化・簡素化と共に、賞味期間延長による流通・消費段階における食品ロスの低減に取り組むことで、循環型社会の形成に貢献。

改良を重ねて、商品の使い勝手と品位向上を追求

キューピー マヨネーズ発売は1925年(大正14年)。当時は瓶容器入りであったが、より手軽に使えるよう1958年にポリエチレン製のボトル容器入りを発売。当時のボトル容器は瓶に比べ保存性が悪かったが、容器包材の技術開発や製造上の工夫など改良を重ねることで、賞味期間を7か月から10か月、そして12か月へと延長。

容器のポリエチレンが、マヨネーズの品質を劣化させる酸素を通してしまうため

□ 食品ロス削減に向け賞味期限の「年月表示」を開始

市販用介護食の商品は品目数が多く賞味期間が比較的長い(賞味期間12か月又は18か月)ことから「年月表示」による流通から店頭までのオペレーションの簡素化が期待できる。同時に賞味期間を延長することにより、返品や廃棄の削減への寄与を狙う。

■賞味期限 年月表示例

賞味期限を年月で表し、年月の後ろに製造日ロット記号を記載します。

【変更前】年月日表示 一例

【変更後】年月表示 一例

