

### カビのご相談事例から

ゴールデンウィークを目前に、温度、湿度ともに上がり始めるこの時期は、カビにとって絶好の発育環境となります。目に見えずとも、野菜や穀物などの食品に潜んでいるカビが、存在を活発にアピールしてきます。

カビが発育するためには栄養、水、酸素が必要です。多くの食品はカビにとって栄養の宝庫となるので、乾燥や脱酸素などの方法でカビの発育を防ぎたいものです。しかし、カビは乾燥や冷却には強く、非常に長い期間生存します。冷蔵庫内でも、乾燥した食品上でも、結露や空気中のわずかな水分を利用しながら時間をかけて発育していきます。

当所に寄せられたご相談の中に、冷蔵庫に保管していた生米にカビが生えた事例や瓶ビールの瓶表面にカビが生えたという事例がありました。生米は冷蔵庫から出し入れするたびに発生した結露を、瓶ビールは輸送中の温度差により発生した結露を利用して発育したと考えられます。また、多くのカビは加熱処理により死滅しますが、適切に加熱されたにもかかわらずカビが発生した事例もありました。食品容器の破損やシール不良などにより密閉が不完全となり、空気中の水分や酸素が容器内に入り込んだと考えられます。

カビは私たちの生活環境に広く分布していますので、カビを完全になくすことは大変難しいことです。食品の「カビ汚染」を防ぐには、適切な加熱、適切な保管が大切です。そして、迅速な消費、特に開封した食品は消費期限や賞味期限にかかわらずなるべく早く消費するよう心がけましょう。保管場所は低湿度に保つとともに、冷蔵庫などは定期的に清掃しましょう。

当所では、お客様からの苦情などによるカビかも？ と疑われる異物検査やカビの種類判定も行っております。食品で何か不安を感じられた時にはお気軽にご相談ください。