

無添加のお弁当
ハローランチいけちゃん

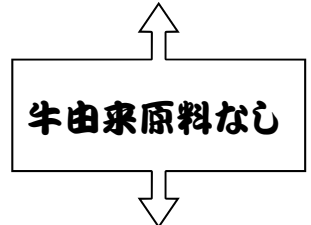
ひとくちメモ

【12/17(月)~12/28(金)のメニュー】

17日(月) ◆ 孀恋高原キャベツメンチ ⇒ ~~産キャベツメンチ~~に変更

18日(火) ◆ ハッシュドビーフ (和らんち)
材料①牛小間肉/オーストラリア産(大麦牛)

◆ カニカマフレーク
... 牛脂、ゼラチン



25日(火) ◆ トマトハンバーグ ⇒ ~~イロツのハンバーグ~~に変更

28日(金) ◆ ちらし寿司 (和らんち、デリシャス) ⇒ ~~炊き込みご飯~~に変更



前回はゼラチンのお話。今回は牛脂のお話です。

牛脂は、ビーフコンソメや練り製品の中の乳化剤などに含まれています。これらに使用される食用精製牛脂は、高度に精製されタンパク質を含まないので安全であると認められているそうです。



WHOの精製条件

- (1) 適当な条件下でのオートクレーブ(134 ~ 138、18分間の蒸気滅菌及び132 で一時間の高圧蒸気滅菌)
- (2) 水酸化ナトリウムによる処理(1 規定で20 1時間)
- (3) 沈殿、超遠心、または吸着による蛋白除去

日本マーガリン工業会会員の高度精製処理

- (1) オートクレーブ処理(250 ~ 300、2時間減圧による水蒸気蒸留)
- (2) アルカリ処理(水酸化ナトリウム 1 規定溶液以上、80 ~ 100 まで30分)
- (3) 水洗(80 ~ 100 の水で遠心分離)や活性炭及び活性白土による吸着で不純物の除去

これらの精製条件はWHOで汚染されたものを処理するために定められた基準を上回っているとされ、万が一、極微量のタンパク質が含まれるようなことがあっても、高純度精製処理によって、狂牛病の原因とされる異常タンパク質(プリオン)は完全に不活性化、除去されるそうです。

全日本カレー工業協同組合は、10月3日「牛脂については、WHOの牛脂精製条件を超える基準で行っており、安全であると判断しております。」との宣言を出しており、業界での安全も宣言されています。



有限会社 池田食品工場

愛媛県新居浜市庄内3-11-24

電話 0897(33)8311 フリーダイヤル 0120-218014 Fax 0897(33)8319
Email info@ikechan.co.jp http://www.ikechan.co.jp

