

課題挑む

技術士のソリューション [22]

流通期間で違い

食品の期限表示の偽装が問題となつて久しい。当社においても、「消費期限」と「賞味期限」の決定は、重要な課題となっている。

短期間の流通を対象とする商品は「消費期限」を表示する。その期間はおおむね5日間程度とされ、表示は年月日で表



大塚食品食品事業部部長
江本 三男 (農業部門)

安全技術①

消費期限と賞味期限

る。一方、長期間の流通を設定するのは、開通を対象にする商品は「賞味期限」として表示され、年月日または年月で表される。

販売戦略に影響

期限の設定は製造業者または、輸入業者が科学的

食品の商品設計で重要

カギは技術力と企業倫理

的、合理的根拠をもって適正に設定することになつている。また、食品の情報

を正確に把握して、販売業者が同意で代行することが可能である。

当社の商品設計では、「消費期限」や「賞味期限」

を「賞味期限」や「賞味期限」

なにかにより、当然ながら開発手法が異なる。

営業部門の要望は長期の「商品期限」「賞味期限」を望む。

商品の製造から流通在庫の管理、販売への長期のプロセスを

考えれば、十分に余裕を

味をもつ。研究部門とし

長期間にすることが要望される。

設定は総合判断

一方、研究部門の実情からすれば、商品の試作

開発において流通可能期間に関する科学的根拠に

基づくデータが存在し、そのデータは絶対的意

ては、あらゆる技術を駆使して、長期保存が可能

な商品の仕様を検討することになる。その後、品質保証を担当する部門

の判断が基本となつて製品の期限が設定されるのである。

このように、期限の設定は、筆者が商品開発で最も配慮する事項であり、また商品の市場

性に大きな影響をもつ事項である。

また、流通形態には大きく分けて「常温流通」「チルド流通」「冷凍流通」

があり、この順に流通経費が高くなる。一方

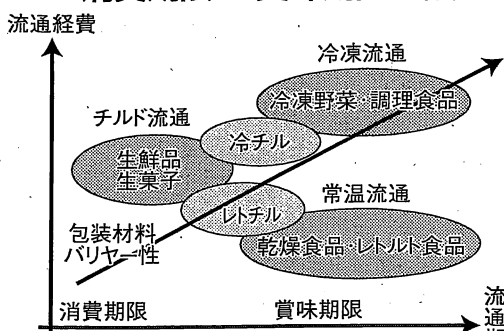
で、流通経費が低い「常温流通」でも、レトルト

殺菌、加熱殺菌や乾燥等が施されるように高い加工費が発生する。また、

チルドや冷凍流通品は、加工費が低い、流通経

の低減をはかってきた。

消費期限 & 賞味期限の設定



販売者の要望：納入期限 > 流通期間
 商品イメージ：新鮮(美味) > 長期保存(便利)
 製造者の実情：既存設備 > 新規設備
 流通の実情：流通経費 > 流通期間

費が高い。さらに、包装材料のパッケージ性は、保存期間とならない。技術力によつて期限の延長を可能にする

当社では全領域の商品を開発し販売しているの

で、各商品の形態や仕様を勘案して、流通コスト

の低減をはかってきた。(水曜日掲載)