

イキな果和糖をご購入いただいている皆様へのお詫び

弊社のイキな果和糖をご愛顧いただきまして誠にありがとうございます。

誠に申し訳ありませんが、3月後半から5月前半に製造したイキな果和糖の商品に部分的に黄変がみられるものが出荷後複数箇所で見つかりました。

- ・ 公益社団法人長崎県食品衛生協会・食品環境検査センターに検査を依頼したところ、細菌は検出されず、毒性も完全に否定され、人間が食しても全く害はないとの報告をいただきました。黄変の正体はメイラード反応とよばれるもので、果糖のような単糖類が100℃近い熱により変性したものだそうです。ただし、どうして今回メイラード反応が生じたかについては原因がわかりません。メイラード反応は砂糖を焦がしたときに現れるカルメラ化とは全く異なる現象だそうです。
- ・ メイラード反応は熱変によるものですが、イキな果和糖の原料の果糖を製造しているメーカーに問い合わせたところ、メーカー自身・卸先を通じて今までそのような事例はなかったとのことでした。
- ・ イキな果和糖のパッケージの中に入っている脱酸素剤エイジレスや乾燥剤シリカゲルを販売している問屋に問い合わせたところ、脱酸素剤はパッケージする際にパッケージ内の酸素と反応して10分ほど酸化熱を出す（そもそもその原理で酸素を抜いている）とのことでしたが、その熱も50℃を越えることはないそうで、ここでも卸先各社でそのような事例は聞いたことがない、とのことでした。
- ・ 現時点では弊社の製造過程においても熱を与える行程は皆無なので原因の究明ができていません。ただし、脱酸素剤の他に熱源が考えられないため、弊社では引き続き実験・確認作業を継続します。

原因不明のため、明確な説明になっておらず申し訳ありません。黄変していても人体に無害なことは確認できましたが、黄変した果和糖は万全を期すために食用には用いないでください。

また、大変お手数ですが原因究明のために弊社まで送り返してください。代品・送料相当分をお送りするか金銭でお返しいたします。このたびはご迷惑をかけ大変申し訳ありませんでした。今後とも何かお気づきの点や異変等がありましたらすぐにご連絡ください。

これからも食品の衛生・安全には最善の努力を尽くしてまいりますのでイキな果和糖を今後ともよろしくお願いいたします。

令和元年 6月 25日

有限会社 トキ