

Q:「たけのこ水煮からすっぱい“におい”がします。」

**A：製造時の pH 調整によるもの、
または包装不良等による腐敗臭が考えられます。**

たけのこ水煮は、山から掘ってきた原料をすぐにボイルして皮を剥いた後、長期保存を可能にするため、pH 調整を行います。

pH 調整により弱酸性状態にしていますが、製品化までの時間が短いと pH 値が規格基準内であっても開封時にすっぱい“におい”を強く感じる場合があります。

この“におい”は、調理場等において製品を開封し、水洗いや下茹で等の工程を経るとともに薄まります。

一方、ピンホール等の包装不良により保管中のたけのこが腐敗し、“におい”を発生する場合があります。

その場合、たけのこ自体が過度に柔らかくなったり、身崩れ等の外観上の変化が見られることが多くあります。ただし、外観上の変化が見られなくても腐敗している可能性が考えられますので、判別が困難な場合はお問い合わせください。



本会取扱のたけのこ水煮製品

- 国産たけのこ水煮缶詰(筒先、1号缶)
- // (全形、18L缶)
- // (筒A、18L缶)
- 県内産たけのこ水煮(5mmダイス、1kg)
- // (千切り、1kg)
- // (短冊、1kg)
- // (縦割、1kg)
- // (縦割、2kg)