

豆乳アイスの試験結果の報告について

【目的】

豆乳を冷凍し、氷菓として食べるにあたり、容器・中身等の問題がないか確認する。

【商品】

キッコーマン飲料
おいしい無調整豆乳 200ml
調製豆乳 200ml
豆乳飲料チョコミント
200ml 調製豆乳 1000ml

【方法】

- ① 対象商品を -10°C の冷凍庫に入れ、24時間凍結する。その後商品を取り出し凍結状態で下記試験内容1～3の検査を実施する。
- ② ①の凍結品を常温にて解凍した後再度冷凍庫に入れる。その後再凍結させた商品を取り出し凍結状態で下記試験内容1～3の検査を実施する。
- ③ ②の凍結品を常温にて解凍し、下記試験内容1～3の検査を実施する。

【試験内容】

1. 容器気密性能
2. 包材状態観察
3. 内容物観察

【結果】

1. 冷凍及び再冷凍しても200ml、1000mlパックは、多少のパックの変形（膨らみ）は見られるものの、容器気密性が損なわれたり、包材の強度等に問題はありません。
2. 200mlパックを手で揉んでかなり柔らかい状態にしても、容器気密性が損なわれる等の問題はありません。
3. 製品によっては、冷凍すると中身が凝固・分離する場合があります。特に、豆乳濃度が濃いと、パック内面に付着（凝集）もします。
→凍結した場合には、解凍せずにアイスとしてお楽しみ下さい。

【参考写真】

冷凍庫内保管状況



解凍後のパック内面の汚れ（無調整のみ）



おいしい無調整豆乳 200ml(再冷凍状態)



調製豆乳 200ml (再冷凍状態)



豆乳飲料チョコミント 200ml (再冷凍状態)



調製豆乳 1000ml(再冷凍状態)

