

Q7 無塩せき(むえんせき)ってなあに？

A7 無塩せき(むえんせき)とは、発色剤などを使わずに塩づけをしたものことです。



主原料のお肉に食塩、発色剤などを加え、低温で漬け込む工程を塩せき(えんせき)と言います。

「無塩せき(むえんせき)」とは、発色剤(発色効果を有する物質を含む原材料または添加物)などを使わずに塩づけしたもので、「食塩を使用していない」という意味ではありません。



Q8 商品を開いたら脱酸素剤が熱い！大丈夫なの？

A8 パッケージを開ける時に、空気中の酸素と反応して、一時的に発熱することがありますが、発火の心配はありません。また、食べても人体に影響はありません。



脱酸素剤は、商品の品質を保つために使用しています。パッケージの中の酸素を吸収し、酸素がない状態にすることで品質の劣化を防ぎます。脱酸素剤は主成分として、鉄を使用しているものが主流です。開封時に、脱酸素剤の中の鉄と、空気中の酸素が化学反応を起こして、**一時的に発熱することがありますが、時間が経てば自然に冷めます。**発火の心配はありません。

※非鉄系の脱酸素剤を使用している製品もあります。



安全性について

脱酸素剤は、食べるものではありませんが、主成分は鉄粉、ビタミンC、無機塩類などで、安全性が確認されています。誤って食べても、人体に影響ありません。

※脱酸素剤の処分方法は、市町村のルールに従いましょう。

※P13に関連情報があります。