

ゼラチンおよびコラーゲンペプチドの賞味期限について

日本ゼラチン・コラーゲンペプチド工業組合

ゼラチンおよびコラーゲンペプチドは、長期保存可能な製品であることが経験的に知られています。それは、まず第一に純粋な動物性蛋白質であり、油脂・糖など蛋白質以外の成分の含有量が極めて少ないため、これらが原因となる褐変化・酸化が殆ど起こらないこと、第二に、水分活性も低く、乾燥形態であるため、直射日光・高温多湿を避けた適切な環境であれば、長期間経過しても物性の低下や微生物による品質劣化は殆ど無いこと、などによるものです。

そこで日本ゼラチン・コラーゲンペプチド工業組合では、「製造後、未開封で3年」を賞味期限の目安として、これまで暫定的に推奨してきました。

この度、当組合内で長期保存に関するデータを検討し、製造後5年経過しても品質に問題ないことが確認されました。海外のゼラチンおよびコラーゲンペプチドも、その多くが賞味期限を5年と設定していることから、当組合でも「製造後、未開封で5年」を賞味期限として、新たに設定し、推奨することにしました。

これからも皆様に安心してお使い頂けるよう、厳格な製造管理・品質管理を行って参ります。