

アイス類は4種類に分かれる？

アイスクリーム類は成分によって3種類と一般食品に分けられます。また、アイスクリーム類は、賞味期限が表示されていません。



アイスクリーム



アイスクリームは、乳固形分 15.0%以上、うち乳脂肪分 8.0%以上。乳固形分と乳脂肪分が最も多く含まれているので、風味がよく栄養的にも優れています。

アイスマルク

アイスマルクは、乳固形分 10.0%以上、うち乳脂肪分 3.0%以上。乳固形分と乳脂肪分はアイスクリームに比べて少ないですが、牛乳と同じくらいの栄養を含みます。植物性脂肪が配合されていることもあります。

ラクトアイス

ラクトアイスは、乳固形分 3.0%以上。乳固形分はさらに少なく、植物性脂肪が多く使われています。

氷菓

乳固形分3.0%未満のものは、アイスクリーム類ではなく、食品衛生法にもとづく「食品、添加物等の規格基準」により、氷菓として規定されています。果汁などを凍らせたアイスキャンディーやかき氷などがあります。

賞味期限が無いのは？

アイスクリーム類は、 -18°C で保存するのが基本です。温度管理をきちんと行うことができれば、細菌が増えないため、品質がきわめて劣化しにくいと考えられています。また、健康を損なうような危害の発生は考えにくいとされているためです。