

泉佐野市食品廃棄物等削減に係る長期保存冷蔵庫購入助成金交付要綱

取 扱 要 領

1. 要綱第2条第1項第1号に規定する鮮度を保持したまま保管することが可能な期間の目安は以下のとおりとする。

		期間の目安（日）	鮮度の目安
肉	牛肉	20～90	変色、臭い、ドリップなし。 肉質よく、旨みアップ（熟成効果）。
	豚肉	25	
	鶏肉	10～20	
	ホルモン	7	
魚	マグロ	7	変色、臭い、ドリップなし。 旨みアップ（熟成効果）。
	ブリ	10～20	
	サンマ	20	
	イワシ	7	
	鯛	7	
	赤貝	15	ヌメリなく、身も痩せない。
スイーツ	カスタード	14	見た目変化なし。 菌数ほぼ一定。
	生あん	7	臭い、菌数変化なし。
花	菊	30～60	つばみのまま保存すると開花しない。 開花後も長持ちする。
	ユリ	30	
	バラ	30	
	カーネーション	20	
果物	いちご	10～20	変色つぶれがなく、みずみずしい。
	もも	90	
	さくらんぼ	14	
	マンゴー	30～	
	巨峰	30～50	粒にハリがあり、みずみずしい。
	シャインマスカット	180	
	梨	30～180	シャキシャキとみずみずしい。
	りんご	30～360	
	柿	60～150	変色、軟化なし。
	栗	180	外見の変化なく、殺菌と糖度 UP の効果あり。
野菜	トマト	20～25	弾力あり、カビや変色なし。

	レタス	30	みずみずしい、変色なし。
	ほうれん草	14～30	葉のしおれがなく、みずみずしい。
	ねぎ	14	変色、軟化なし。
	大根	30	しおれや軟化なし。
	にんじん	180	
	しいたけ	40	しおれや異臭なし。
	とうもろこし	10～20	シャキシャキとみずみずしい。糖度増。

※鮮度の目安について

鮮度が保持される期間は、庫内に入れた際の食品の鮮度によって異なり、また食材の品種や産地、採れる時期によっても異なる。

(附則)

この取扱要領は、平成31年 1月1日から施行する。