

栄養成分計算ソフトの水分計算について

菓子の製造過程においては焼く、蒸す、乾燥する等の工程により製品原材料中に含まれる水分及び製造過程において加えられた水分が減少します。

菓子製品の水分量は表示の義務はありませんが、菓子の保存性に影響することから流通業者等の関心も高く数値の提供を求められることも想定されます。

製品に含まれる水分量を計算するためには、上述の製造過程で失われる水分量を見積もり、原材料、水分の仕込み量から差し引き補正する必要があります。

この計算ソフトにおいては製造過程において失われる水分含量を2種類の方法で見積もっています。

- ① 完成品の水分がわかっている場合（すでに計測した数値がある）

⇒Aをクリック⇒**b 目標水分欄**に水分含有率を入力

⇒**①水分計算**をクリック⇒目標となる水分の補正量が算出される

⇒**②計算表に反映をクリック**・・・計算表で水分補正が行われ完成品の栄養計算結果と水分含有量が計算される

- ② 完成品の水分がわからない場合⇒Bをクリック

↓
製品重量(1個当たり、1袋当たり等)(g/個) a g/個 欄に製品の重量を入力※1

↓
出来上がり個数(良品数+不良品数)(個) b 個 欄に出来上がり個数を入力

↓
仕込み配合量(加水を含む)(g) c には、計算表から自動的に表記される

↓
① 加熱前原料ロス (g) d g 欄には、加熱前仕込み原料にロスが出る場合にそのロス量を入力※2

↓
② 加熱後ロス (仕込ベース) (g) e g 欄には、加熱後のロスとして製品に使用されない分量を配合量ベースで入力※3

↓
①水分計算をクリックすれば

↓
目標となる水分の補正量 g が自動的に計算され表示されます。

↓
②計算表に反映をクリックすれば、

水分補正量が計算表に反映され、計算結果としてあらかじめ設定しておいた単位当たりの栄養成分、水分等が表示されます。

- ※1 栄養成分表示は消費者への情報提供ですので、消費者へ販売する形態となった製品の重量を10個又は20個程度まとめて計測し、その1個当たり内容量の平均値を入力する等の方法で構いません。

※2 加熱前原料のロス量については、製造の都度の変化があると思われませんが、それに伴い出来上がる製品の個数も変化しますので、この計算に使用した製造時のロス量を計測することで構いません。また、そのロス量が無視し得るほどの量である場合には、ゼロとしていただいても構いません。

※3 仕込みベースの加熱後ロス量については、以下の方法で求めてください。

【加熱前生地重量(注)×(加熱後ロス量/加熱後重量)】

(注)仕込み配合量(加水を含む)(g)から①加熱前原料ロス(g)を差し引いた重量です。

以上のように、製品(中間原料・製品)に含まれる水分量については所要の数値を入力することで自動的に計算され、計算結果に反映されることになっています。

従って、計算方式による栄養成分表示に際し水分量も合わせて表示しようとお考えの場合には、この数値を表示することで何ら問題はありません。

一部に、水分については実測する必要がある、又は実測した方がよいとの誤解があるようですが、実測による水分を把握したいとお考えの場合以外はその必要はありません。