

アイスクリームのこと

アイスクリームは、食品衛生法（昭和22年法律第233号）の規定に基づく、乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」（昭和26年厚生省令第52号）によって、アイスクリーム、アイスミルク、ラクトアイスの3つに分類されます。

区分	種類別名称	乳固形分	乳固形分のうち 乳脂肪分
アイスクリーム類	アイスクリーム	15.0%以上	8.0%以上
	アイスミルク	10.0%以上	3.0%以上
	ラクトアイス	3.0%以上	—

ところが、実際にパッケージを見ると、乳固形分とは書かれていません。

例えば、某アイスクリームの場合、

種類別：アイスクリーム

脂乳固形分：10.0% 乳脂肪分：15.0%

と書かれています。無脂乳固形分？？？と不思議に思いますよね。

実は、

乳固形分 = 無脂乳固形分 + 乳脂肪分

なのです。このアイスクリームの場合、乳固形分は $10.0 + 15.0 = 25.0\%$ 、これは、とても高い例です。

10.0 + 8.0 = 18.0のものや、もっと基準ギリギリのものもありますよ。

これらの数字と味わいを比較してみると面白いですね。

ところで、食品衛生法の規定に基づく「食品、添加物等の規格基準」（昭和34年厚生省告示第370号）により、「氷菓」が規定されています。

これは、「糖液若しくはこれに他食品を混和した液体を凍結したもの又は食用氷を粉碎し、これに糖液若しくは他食品を混和し再凍結したもので、凍結状のまま食用に供するものでアイスクリーム類を除く」とされていて、

さらに、再凍結の際に、気泡を含むもの（例：シャーベット）と気泡を含まないもの（例：アイスキャンディ）で分類されています。