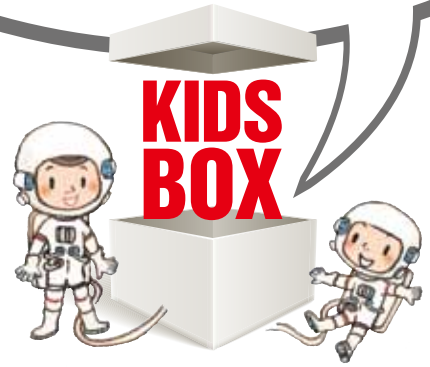


宇宙食の豆知識

宇宙で活動する宇宙飛行士のために作られている宇宙食は、安全性や保存性など、私たちが食べる一般的な食べ物よりも、厳しい条件が求められています。



宇宙食ってどんなもの？



宇宙食は宇宙飛行士の健康を守る大切な食品です。十分な栄養があることに加え、保存や調理設備が限られている宇宙空間でも、安全においしく食べられるように、高い保存性があり、そのまま、または水分を加えるなどの簡単な調理で食べられるよう工夫されています。



JAXA/NASA

安全に食べられる宇宙食を作るための HACCP (ハサップ) ってなに？

宇宙食を作るために、NASA (アメリカ航空宇宙局) は、原料の段階から製品ができるまでの間のリスクを調べて、ポイントとなる作業を継続的にチェックすることで、製品の安全性を確保する HACCP という方法を考えました。



宇宙食ってどうやって作るの？

宇宙食によく使われている製造方法にフリーズドライ (凍結乾燥) があります。食品を凍らせて真空状態にし、氷になった水分を蒸発させる方法です。この方法では素材の成分が変化しないので、あとで水分を加えれば食品本来の食感、風味に近いものを味わうことができます。



- (1) 食品を凍らせて、含まれている水分を氷の粒にします
- ↓
- (2) 真空状態にすると、氷の粒は溶けずにそのまま食品から出てしまいます
- ↓
- (3) 水分が蒸発した形でそのまま乾燥したのが「フリーズドライ食品」です
- ↓
- (4) 水分を加えると、もとの近い状態にもどります



くわしくはこちらをご覧ください

宇宙航空研究開発機構トップ>宇宙日本食>宇宙食とは <http://iss.jaxa.jp/spacefood/overview/>
厚生労働省ホーム>政策について>分野別の政策一覧>健康・医療>食品> HACCP (ハサップ)
http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/haccp/index.html