



品質保証 だより

夏の「あるある」。食べても大丈夫?どうしたら防げる?

事例1:豆腐がシワシワになりました

答え:食べられます

豆腐は一度凍ると、元には戻りません。

凍結を防ぐため、冷蔵庫の冷気の吹き出し口付近では保管しないようにしましょう。こんにゃく、玉子も同様です。

※一度凍った豆腐は食感が悪いので、麻婆豆腐等がおすすめです。

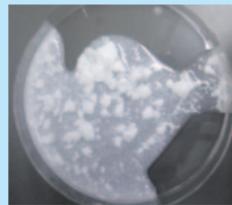


事例2:冷凍食品の袋が、パンパンに膨らんでいます

答え:食べられます

冷凍庫のたびたびの開閉により、冷凍食品の表面に付着している細かい氷の粒が溶けて、水蒸気(気体)になったためです。

袋が膨張してパンパンになりますが、品質には問題ありません。



事例3:牛乳がドロドロになりました

答え:食べられません

牛乳は、温度が高くなると品質の劣化が早く進みます。開封後は、賞味期限にかかわらず早めに飲み切りましょう。

冷蔵庫の開け閉めは、短時間で。庫内温度の上昇を防ぎましょう!

食べ物は、長時間、室温に放置しないようにしましょう!

帰ったら、すぐに冷蔵庫に入れましょう。



事例4:納豆がジャリジャリしています

答え:食べられます

納豆は温度が高くなると、発酵が進み、白いアミノ酸(チロシン)の結晶ができることがあります。

※食べても害はありませんが、食感が低下します。



事例5:味噌の色が、濃くなりました

答え:食べられます

味噌は、時間がたつと開封前でも色が濃くなり、味・かおりが悪くなるので、冷蔵庫で保管しましょう。

開封後はラップで表面をぴったりとおおい、乾燥、変色を防ぎましょう。



正常

褐変