



品質保証
だより

こんなこと、ありませんか?いつもの習慣、見直しましょう。

賞味期限はまだなのに、
豆乳がドロドロになりました。



空気中には、目には見えない菌が浮遊しています。開封した時に細菌が入り、保管中に増殖したものです。豆乳は菌にとっても栄養源で、劣化しやすいです。

「賞味期限」は、開封前の期限です。開封後は冷蔵庫で保管し、2～3日を目安に飲み切りましょう。



くらしのワンポイント
アドバイス

注ぎ口を下にすると、飲み物がはねてしまいます。注ぎ口が上になるように容器を持ち、注ぎ口から空気が入るようにして注ぎましょう。



豆乳の正しい注ぎ方

割れていなかったはずのたまごが、
ヒビ割れていました。



冷気の吹き出し口の近くに、たまごを置くと、冷気の吹き出しにより、たまごが凍結して、ヒビが入ります。たまごは冷気の吹き出し口の近くには置かないようにしましょう。



豆腐やこんにゃくも凍結することがあります。

※凍ってしまったものも食べることはできますが、見た目、食感が悪くなります。

冷凍食品がパンパンになっています。



冷凍食品の表面には細かい氷の粒が付いています。冷蔵庫の開閉により、それが溶けて、水蒸気(気体)になったものです。

袋がパンパンになりますが、食べても大丈夫です。

冷蔵庫の開閉は、なるべく少なくしましょう。

