

こんな声が
ありました！

納豆に粘りがなく、
においが強く
感じられます。

「納豆は温度が上ると発酵が進む!?」



co·op



あれ、この納豆、かき
混ぜても、全然粘りが
出ないわ。何かにおい
も強いし…。



納豆菌による発酵が
進みすぎたのじゃろうな。

本当だ。
味も少し違うなあ。
(もぐもぐ)



あっ、もう
食べちゃったの?
食べてもいいものか、
わからないのに…。

??

これ、いつも買って
いる納豆だよね。
どうしちゃったの
かな?



POINT 二次発酵を抑えるためには

納豆の温度を上昇させないことがポイントです。
購入後はなるべく早く冷蔵庫に入れてください。
お店をご利用の場合には、温度の上昇を抑えるため、
保冷バッグなどの使用がおすすめです。



キーワード

納豆

発酵

保管

温度

アノニア臭

チロシン

食感

冷蔵庫

シャリシャリ

粘りが弱い

管理番号

No.1903-05

豆知識

発酵しすぎた納豆が
シャリシャリするのはなぜ?

納豆の発酵が進むと、大豆が分解されて、アミノ酸の一種の「チロシン」の結晶が出るためです。チロシンはたけのこにも多く含まれていて、白い結晶が見られることがあります。



▲ 納豆の例



▲ たけのこの例

なるべく早く
冷蔵庫に入れるよう
気をつけなくちゃ!

