

こんな声がありました！

冷凍食品が変色していました。「冷凍焼けのお話」



co-op



この前届いた
冷凍うどんなんだけど
ちゃんと冷凍庫で
保存してたのに
麺が変色してたの。

私もあったわ。
ぶちぶち切れて
美味しくなかった。



冷凍庫で保存している
のにおかしいわね。

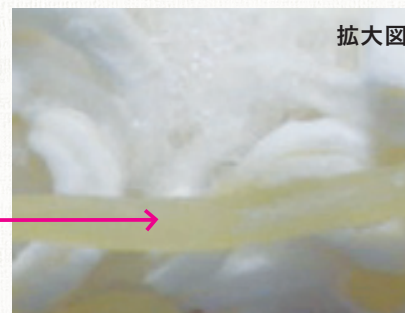
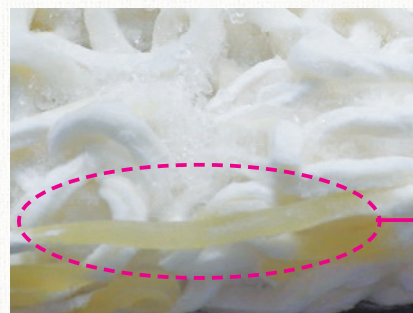
??

そうね～。
賞味期限まだなのに
おかしいと思うわ。



「冷凍焼け」をおこしたのかも
しれんいう。

冷凍食品はマイナス18℃以下の冷凍状態を維持することにより品質を保っています。しかし、冷凍庫に入れておいても、温度変化を受けると、食品に含まれる水分が抜け、乾燥や酸化が進んで変色したり、食感が変わったりすることがあります。



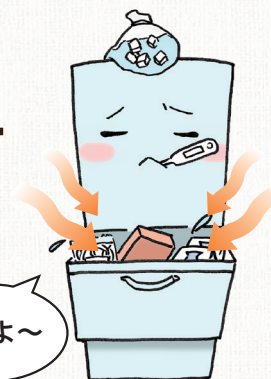
拡大図

POINT

冷凍食品の大敵は外気！

とびらを開けると外気の影響を受けて冷凍庫内の温度が徐々に上がります。
このため、とびらを開けたら早めに閉めたり、とびらを開ける頻度や時間をなるべく減らしたりすることが大切です。

熱いよ～



豆知識

冷凍麺だけではない？

冷凍したものであれば、野菜や魚、肉などでも冷凍焼けにより、変色がおこります。生協へお申し出があったグリーンピースの冷凍焼けを紹介します。



〈緑色のグリーンピースが白く変色〉

冷凍庫内の温度変化にも
気をつけないといけないのね。

