

こんな声がありました！

めんつゆに何か浮いています。

「開封後に微生物が増殖するお話」



開封後
要冷蔵

CO-OP



お昼はそうめんだね。

使いかけのめんつゆがそこにあるよ。



白いものが浮いているよ。

何だろう？



白いものは開封後に入った微生物が増えたものじゃ。

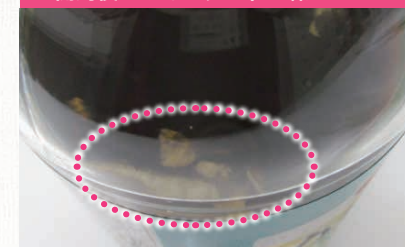
めんつゆに限らず、しょうゆやジュースなど、開封前は常温で保存できる商品でも開封すると、空気とともに微生物(カビや酵母)が入り込みます。状態は徐々に変化(劣化)し、微生物が増殖する場合があります。冷蔵庫で冷やすことで、微生物の増殖を抑えることができますが、お早めにお使いください。



POINT 保存方法の表示をしっかりチェック！

- 開封前は常温保存の商品でも、開封後は要冷蔵のものがあります。保存の際は商品の表示を確認しましょう。
- 開封後は賞味期限が無効になります。商品の表示に「お早めにお使いください。」と記載されていることがあります。微生物の増殖は、保存している条件(使用回数や開封時間、環境の差など)によるため一律に、いつまでと日にちを明記することはできません。

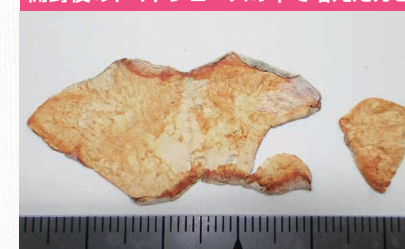
開封後のめんつゆの中で増えたカビ



開封後の白だしの中で増えた酵母



開封後のトマトジュースの中で増えたカビ



開封後は表示通りに保存して、なるべく早く使わなくっちゃね。

