



こんな声がありました!

牛乳がヨーグルトみたいにドロドロしています…。「牛乳は意外とデリケート!なお話」



ホットミルクが飲みたいな。

すこし前に開けた牛乳があるよ。



温めたら牛乳に固まりができてしまったわ!



まるでヨーグルトみたい。



牛乳が傷み始めて固まりやすい状態になっていたのじゃ。

牛乳がヨーグルトのように固まったり分離してしまうのは、牛乳内に分散しているたんぱく質が、微生物(目に見えない空気中の細菌*)の作る酸や酵素によりくっついて固まるのが原因です。

開封された牛乳は微生物が増えやすくなっています。傷み始めた牛乳を加熱すると、たんぱく質のくっつきを促進させて固まりが発生しやすくなるため、よりいっそう状態が変化してしまいます。そのため開封後は賞味期限・消費期限にかかわらず、なるべく早めにお召し上がりください。また、そのほかに風味に異常を感じられた場合には飲むのを控えてください。

※細菌の中には10℃以下でも増える細菌が存在し、冷蔵庫の中でも徐々に増えていきます。

POINT こんなことがあると未開封でも牛乳が傷む?!

- 一時的に常温に置かれるなど牛乳の温度が上がった場合。(気温が高い時期にドアの開閉が多いと冷蔵庫内の温度も上がりやすくなります。)
- 何かにぶついたり落下させたりするなど、衝撃を受けて牛乳パックに傷や穴が生じた場合。

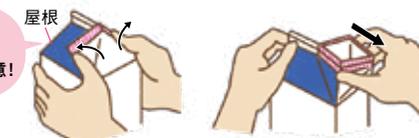
豆知識

牛乳パックの開け方について

- ① あけくち側から開けます。
- ② 両親指を差し込んで左右に開きます。



- ③ 左右とも屋根につく位まで押しひろげます。
- ④ 反対側をしっかり持ち注ぎ口を手前に充分引き出します。



ここから先は開いた部分に触れないよう注意!

微生物の汚染を防ぐため、③④では注ぎ口の部分に直接手が触れないよう注意しましょう!

取り扱いに気をつけて、開封後は早く飲み切ろう!

