

冷蔵庫の冷凍室でなくても凍っちゃう?のお話

冷凍品は冷凍室、冷蔵品は冷蔵室に保管しますね。冷蔵室の温度は3~6℃ぐらいが多く冷蔵品が凍る温度ではありません。ところで、こんな経験ありませんか?

「おみそ汁つくるから、冷蔵庫からお豆腐出してちょうだい。」

「あれ?このお豆腐しわしわになってる!なんでこんなになっちゃったのかな?」

今回は、凍らないはずの冷蔵庫でも実際は凍ってしまうというお話です。

●冷蔵室の冷却の仕組みと凍ってしまう原理

冷蔵庫は冷たい空気を吹き出し口から循環させることで、冷蔵庫内を冷やしています。吹き出し口から出る冷たい空気が、直接食品にあたり続けると、凍ってしまうことがあります。特に夏は、冷蔵庫の扉を開けるたびに中に暑い空気が入り、食品の温度も高めなので、庫内の温度を一定に保つために冷気の吹き出し方が強くなります。豆腐など水分の多い食品は、吹き出し口付近をさけて保存しましょう。

東海コープ
ホームページに
「おいしくて、
安全なおはなし」の
バックナンバーが
あります。



これは一度凍ったものです。冷蔵庫でも凍ってしまうことがあります。

●凍ってしまった食品は…

一度、凍った食品を食べても問題はありませんが、見た目だけでなく、食感のもとに戻らないことがあります。例えば、凍ってしまったプレーンヨーグルトは解凍すると分離して水っぽくなり、本来の食感や風味がなくなります。

意外なものでは、みつ豆缶詰に入った寒天も、一度凍ってしまうとボロボロとした食感となってしまいます。

体に害があるわけではありませんが、おいしくないことが多いようです。

〈豆知識〉

凍ると食感が変わる、このような作用を利用してつくる食品もあります。

こうや豆腐は「凍豆腐」とも呼ばれており、凍らせた豆腐を解凍、乾燥させることで、スポンジ状の組織をつくっています。このスポンジ状の組織が、こうや豆腐特有の食感となります。このほかにも、凍しみだいこん、凍しみこんにゃくなどがあります。

2021年
8月2週
(32号)

東海コープからの
おいしくて、
安全なおはなし

