

豆腐がしわしわになっているのですが… 冷蔵庫でも凍っちゃう?のお話

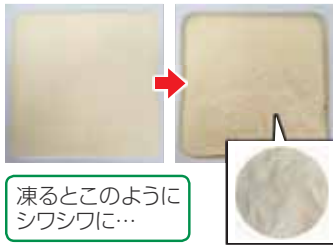
「パックから取り出した豆腐の表面がしわしわになっていたのですが…」このようなお問い合わせをいただくことがあります。実は、それは一度凍ったものです。今回は**冷蔵庫でも凍ってしまう**という現象のお話です。

●冷蔵庫で凍ってしまう原因

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、直接食品に当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暑い空気が入り、冷蔵庫内の温度が上昇し、庫内の温度を一定に保つため冷気の吹き出し方が強くなります。

そんな吹き出し口付近に豆腐など水分の多い食品を置いていると、食品の中の水分が凍り、温度が緩くなるとその水分だけが溶けて外に出ます。豆腐は表面がしわしわに、こんにゃくは絞ったスポンジのようになります。



●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、豆腐やこんにゃくなどの食品は見た目だけでなく、食感が元に戻りません。他にも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、風味がなくなります。

冷風の吹き出し口付近にずっと置いたままにしないよう注意しましょう。

豆知識

凍らせてつくる食品もあります

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。

こや豆腐は「凍り豆腐」とも呼ばれており、凍らせた豆腐を解凍・乾燥させることでできるスポンジ状の組織が、こや豆腐特有の食感となります。



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。



2022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

