

冷凍食品の膨張

冷凍庫の中で冷凍食品の袋が膨らんでいる事があります。買ったときは普通の状態だったものが腐敗したかのようにパンパンに膨らんでくると不安になりますが、原因は何でしょうか？

冷凍食品の袋がパンパン？

キッチンと冷凍室に入っている、冷凍食品の袋が膨らむことがあります。これは冷凍庫内の温度変化の影響で、冷凍食品の表面に付いた細かい氷の粒が気化(昇華現象)し、気化すると体積がすごく増えるためです。



※膨張した事例

袋にピンホール(微細な穴)があった場合にも、冷凍庫の開け閉めによる気圧の変化で少しずつ空気が入り、膨張します。空気が自由に出入りしない程度の大きさ、また穴が弁のような状態になって入った空気が外に出にくいと膨らむと考えられます。



品温管理に問題がなければ、このような場合は品質には全く問題がないため、安心してご利用いただけます。

【注意】

冷凍食品を冷蔵庫で保管する、常温で放置するなど、温度管理が悪いと腐敗で膨張する事もありますので、注意してください。保存温度を守りましょう。



冷凍する時のポイント

- ・早く凍るように小分けしましょう。
- ・乾燥、霜を防ぐため、空気を抜いて、しっかり包んで冷凍してください。



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



2019年
3月3週
(12号)

東海コープからの

おいしくって、安全なおはなし

