

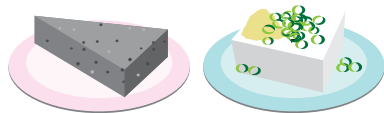
豆腐がしわしわになっているのですが… 「冷蔵庫でも凍っちゃう?のお話」

「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…」
それは、一度凍ったものです。実は冷蔵庫でも凍ってしまうことがあります。

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するため、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。

そんな時、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食品(豆腐)の外に出ます。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ってしまうのです。



- 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、食べるとザラザラとした食感に、みつ豆缶に入っている寒天もボロボロとした食感となってしまいます。
- 冷風の吹き出し口付近に置かないよう、またずっと置いたままにならないよう注意しましょう。



冷気にあたった豆腐が…



凍るとこのようにしわしわに!

2017年
8月4週
(34号)

東海コープからの

おいしくって、
安全なおはなし

