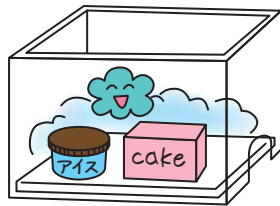


## アイスクリームを食べて舌がピリピリする？

組合員のみなさんからアイスクリームを食べて舌がピリピリしたといったお申し出をいただくことがあります。これは、ドライアイスから発生した炭酸ガスの影響かもしれません。

ドライアイスは炭酸ガスを固形化させたもので、周囲から熱を奪いながら炭酸ガスに戻ります。

生協の宅配では冷凍品を届ける箱にドライアイスを入れてありますが、アイスクリームや冷凍ケーキなどのクリーム部分の気泡に炭酸ガスが吸収されることがあり、食べた際に口や舌にピリピリとした刺激を感じることがあります。サイダーなどの炭酸飲料のピリピリと同じような感じです。



### ●炭酸ガスの影響を受けやすいものと受けにくいものがある？

炭酸ガスの影響を受けやすいアイスクリームや冷凍ケーキですが、それはなぜでしょうか。

実は、空気を多く含んでいるかどうかがかギになります。気泡が多いアイスクリームや冷凍ケーキに比べ、アイスキャンディなどの氷菓は炭酸ガスの影響を受けにくいとされています。



### ●しばらく置いてから食べましょう

吸収された炭酸ガスは、少し時間が経過すると自然に抜けていきます。ピリピリ感があつた場合は、しばらく冷凍庫に置いておくことをおすすめします。

まれに一晩たっても抜けきらないことがありますが、炭酸ガスは、清涼飲料水等で使用される無色・無臭の気体で人体への影響はありませんのでご安心ください。

また、解凍してから食べる冷凍ケーキについては、解凍している間に炭酸ガスが抜けていきますのでこのような現象は少ないようです。

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。



2018年  
3月4週  
(12号)

東海コープからの  
おいしくって、  
安全なおはなし

