

冷凍食品で起こる不思議な現象 袋の膨らみや舌のピリピリの原因は？

冷凍食品は、手軽に調理できるだけでなく長期保存もできるため、日々の食生活に役立つ便利な食品です。そんな冷凍食品ですが、ときには思いがけない現象が起こることがあります。ここでは、冷凍食品に関わる不思議な現象について紹介します。

○冷凍食品の包材がパンパンに膨らんでいる

冷凍食品の包装がパンパンに膨らんでいたら、大丈夫なのか心配になり食べるのをためらってしまいますよね。それは「昇華現象」が起きているのかもしれません。

昇華現象とは、冷凍食品に温度変化が加わり、食品の表面に付いた細かい氷の粒が、氷（固体）から水（液体）にならずに、水蒸気（気体）になってしまう現象です。（写真は昇華現象で膨らんだ冷凍食品）



固体から気体に変わるため、一気に体積が増えます。その結果、気化した水分によって包材が膨らむことがあります。

※微生物が繁殖してガスが発生し、包材が膨張する場合があります。開封して腐敗臭がする場合には、召し上がらないでください。

出典：東海コープ商品検査センターウェブサイト おいしくって安全なお話 より

URL：<https://www2.tcoop.or.jp/kensa/cate01/index.html>

東海コープはコープぎふ・コープあいち・コープみえの3つの生協による事業連合です。

○冷凍ケーキを食べたら舌がピリピリした

冷凍ケーキやアイスクリームを食べたら、舌が突然ピリピリと感じたことはありませんか？その原因は、冷凍食品をお届けする際に保冷用として使用されたドライアイスにあるかもしれません。ドライアイスは炭酸ガス（二酸化炭素）を固形化したもので、周囲から熱を奪いながら固体からガスに戻ります。このとき発生した炭酸ガスが冷凍食品に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。



吸収された炭酸ガスは、少し時間をおくと自然に抜けますが、まれに一晚たっても抜けきらないことがあります。炭酸ガスは炭酸飲料などにも使用される気体です。

出典：東海コープ商品検査センターウェブサイト おいしくって安全なお話 より

URL：<https://www2.tcoop.or.jp/kensa/cate01/index.html>

東海コープはコープぎふ・コープあいち・コープみえの3つの生協による事業連合です。