

牛乳がヨーグルトみたいにドロドロしています…。 「牛乳は意外とデリケート!なお話」

開封して数日経過していた牛乳をコップに注いだら固まりのようなものやヨーグルトのようにドロツとしていたという経験はございますか？

これは、牛乳が傷み始めて固まりやすい状態になっていたものです。

牛乳がヨーグルトのように固まったり、分離してしまうのは、牛乳内に分離しているたんぱく質が、微生物(目に見えない空気中の細菌※)のつくる酸や酵素によりくっついて固まるのが原因です。

開封された牛乳は微生物が増えやすくなっています。特にこの時期は冷蔵庫内との温度差が大きいので長い時間出しっぱなしにしないよう注意しましょう。開封後は賞味期限・消費期限にかかわらず、なるべく早めにお召しあがりください。なお風味に異常を感じられた場合には飲むのを控えください。

※細菌の中には10℃以下でも増える細菌が存在し、
冷蔵庫の中でも徐々に増えていきます。

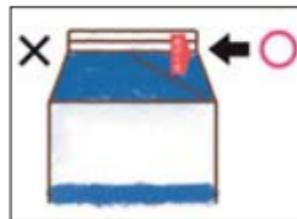
東海コープ
ホームページに
「おいしくって、
安全なおはなし」の
パックナンバーが
あります。



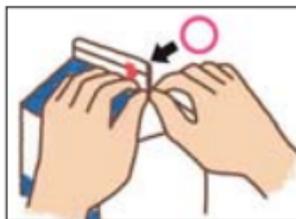
ポイント

- ・冷蔵庫から出したらコップに注ぎ、すぐにしまいましょう。
食事中にずっとテーブルに置いていると牛乳の温度が上昇して微生物が増殖しやすくなります。
- ・未開封でも傷んでしまうことも
何かにつけたり落下させたりするなどで、衝撃を受けて牛乳パックにキズや穴が生じ、牛乳が漏れているような場合は注意が必要です。

牛乳パックの開け方について



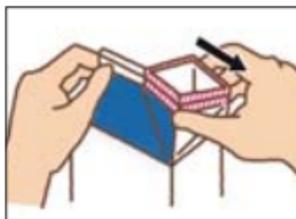
①あけくち側から
開けます。



②両親指を
差し込んで左右に
開きます。



③左右とも屋根に
つく位まで
押し広げます



④反対側を
しっかり持ち、
注ぎ口を手前に
十分引き出します。

※微生物の汚染を防ぐため③④では注ぎ口の部分に直接手が触れないよう
注意しましょう!

2024年
8月2週
(32号)

東海コープからの

おいしくって、
安全なおはなし

