

## 冷凍で届いたケーキ、クリームがピリピリしたのはどうして？ 「ドライアイスのお話」

冷凍で届いたケーキをその日に解凍して食べたところ、『なんか舌がピリピリする感じがした…』という経験はありませんか？

これは、ドライアイスから発生した炭酸ガスが影響したものと思われます。

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食品をお届けする保冷箱にドライアイスを入れています。

冷凍のケーキやアイスクリーム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。

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



### ポイント

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、少し時間をおくと自然に抜けていきます。まれにたっぷり吸い込んでいるような場合ですと、一晩たっても抜けきらないことがあります。

炭酸ガスは、炭酸水など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。

### 豆知識

アイスでも炭酸ガスの影響を受けにくいものもあります。

実は、空気を多く含んでいるかどうかがかギになります。気泡が多い冷凍ケーキやアイスクリームに比べ、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。



2023年  
12月4週  
(52号)

東海コープからの

おいしくて、  
安全なおはなし

