

飲もうとしたらどろどろに固まっていた 「豆乳と微生物のお話」

「あれ?少し前に開けた豆乳がどろどろに固まっているけど…?」

豆乳商品は、微生物(目に見えない空気中の雑菌)の影響を受けやすい性質があります。容器を開封すると空気とともに微生物が入り込むため、豆乳の状態は徐々に変化(劣化)します。

どろっとしていた場合には品質が変化しています。

POINT[♪] おいしく飲むために

- ◆ 段ボール箱入りの商品を開ける際は手で開けましょう
カッターやハサミ等の刃物を使うと中の商品に傷がついたり穴があいたりして品質劣化の原因となります。
- ◆ 常温品の豆乳は開封前に冷蔵庫に
開封前によく冷やしておく、開封時に微生物が入り込んでも増えにくくなります。また、開封後も冷蔵庫で保管しましょう。
- ◆ 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
常温で置いておくと、温度が上昇して微生物が増殖しやすくなります。

- ◆ 開封後はお早めに
冷蔵庫で保管していても2~3日を目安に飲み切りましょう。
- ◆ 軽く振ってからお飲みください
大豆の成分が浮遊、沈殿することがありますが、品質には問題ありません。



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。



■ 豆知識

「無調整」と「調製」の違いって?

- 豆乳商品には「無調整」と「調製」のものがあります。
この違いは、原料と大豆固形分(豆乳から水分などを取り除いて残る大豆由来の成分)の違いによるものです。
無調整豆乳とは、大豆に水を加えてつぶして、しぼっただけのシンプルな豆乳です。大豆固形分は8%以上です。
調製豆乳とは、豆乳に砂糖や食塩などを加えて飲みやすくしたものです。大豆固形分は6%以上です。
お料理に使用する際には、大豆の風味が強く感じられる無調整がおすすめです。

2024年
10月3週
(42号)

東海コープからの
おいしくって、
安全なおはなし

