



これって不良品？食品の性質を知ろう！

2020年7月27日 発行

暑い季節、食品は温度変化や微生物の影響で様々な変化が出てきます。中には、品質上問題はないけど見た目を変えるもの、味を変えてしまうものもあります。そんな食品の性質に基づいた情報をQ&Aでご案内します！

【Q. チョコレートの表面が白くなっていました。】

A. 高温の影響を受けたことによるブルーム現象です。

チョコレートに含まれているカカオバターが高い温度(28℃前後で溶け始めます)により表面に浮き出し、冷えて固まると白く粉のようにみえる現象を「ブルーム現象」と呼びます。ブルーム現象の起きたチョコレートは食べても害はありませんが、チョコレート本来のおいしさが失われており、風味や食感も異なって感じられます。

そのため、チョコレートの保管場所には気をつけましょう。直射日光が当たるところや高温の部屋に置かないようにしてください。

※チョコレート以外にも、カレールーやココアなどでも同じ現象が起きることがあります。

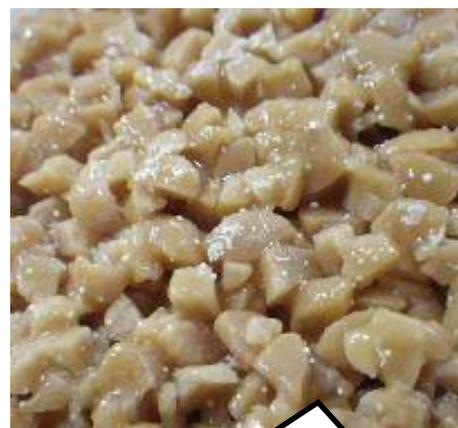


「ブルーム現象」はカビと間違えられることが多いですが、チョコレートは水分が少ないため、カビが生えることはありません。

【Q. 納豆がシャリシャリしていて、粘り気もありません。】

A. 温度変化で発酵が進んでしまったものと考えられます。

納豆は大豆を納豆菌で発酵させて作っていますが、納豆菌は発酵後も生きているため、工場では冷蔵温度帯(0℃~10℃)で保管することで休眠状態にしています。しかし、温度が上昇すると、納豆菌が再び活発に働き出し(二次発酵)、発酵が進みすぎる場合があります。そのような場合、糸引きや粘りが弱くなり、色が濃くなったり、アンモニアのようなにおいを感じられたり、シャリシャリした食感になることがあります。発酵が進んだ納豆を食べても健康に影響はありませんが、食味は低下します。



シャリシャリの正体はアミノ酸の一種の「チロシン」です。たけのこにも多く含まれていて、発酵が進んだ際に白い結晶になることがあります。

【Q. 豆乳がどろどろに固まっていたました。】

A. 微生物の影響で品質が変わった現象です。

豆乳は、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こみ、豆乳の状態は徐々に変化(劣化)します。軽く容器を振って、どろっとしていた場合には品質が変化しています。

<豆乳飲料をおいしく飲むために…>

①よく冷やして飲みましょう。

開封前によく冷やしておく、開封後に微生物が増えにくくなります。

②軽く振ってから飲みましょう

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。

③開封後はお早めに

冷蔵庫で保存していても2～3日を目安に飲みきりましょう。



豆知識 パック商品の正しい注ぎ方



キャップ付の紙パック飲料について、飲み物が跳ねてうまく注げない、といった経験はありませんか？

紙パックから飲み物をそそぐとき、出ていく飲み物の量と同じ量の空気が容器内に入ろうとするため、注ぎ口を下側にすると、飲み物が注ぎ口をふさいで容器に空気が入りにくくなり、こぼれたりはねたりします。

注ぎ口を上側にして注ぐと、上部から空気が入り、うまく注げます！

牛乳等パック飲料の開封後気をつけていただきたいポイント



指をかけて開け口をひっぱらない



開封後に常温で放置しない



しっかり封をして保管する



飲むときはコップに分けて

牛乳や豆乳などの微生物の影響を受けやすい飲料は、開封後の取り扱いに注意することで品質劣化を防ぐことができます。

品温管理はもちろん、空気中の雑菌が入らないよう密封する、手や口の雑菌がパック内に入らないようにすることが大切です。



口をつけて飲むことで飲み残した飲料が劣化します。飲み切れない場合はコップに分けて飲みましょう。これはペットボトル飲料なども同様です！

