



安全安心な年末年始を迎えるために

# 商品の取り扱いに注意しよう！②

2020年12月23日 発行



迎春商品や食品のご利用ありがとうございます！おいしく楽しく、かつ安全安心な年末年始をお過ごしいただくために、商品情報や取り扱い上での注意点をお伝えしていきます。

## ① 蜜が見えないりんごの甘さは変わる？

りんごを切ってみて、蜜がたくさん見えると、甘いイメージがありますよね。りんごに蜜が入りやすいのは、11月中旬から12月中旬頃となります。

その後、蜜は果実全体に散っていき、見た目で見えない状態になりますが、食味は変わりません。蜜が散るのはりんごの生理的なものです。

蜜の成分はソルビトールというもので、その部分だけを食べてもあまり甘くは感じません。なお、年明けまで散らずに、りんごに蜜が残ってしまうと内部の褐変等につながる場合があります。



蜜が散らずに残ってしまった場合に、茶色く変色してしまうのがいわゆる「蜜腐れ」状態。

## ② お餅にカビが？ 取り扱いには注意しよう！

お餅は栄養素が高く、水分も多いため、カビが生えやすい性質を持っています。そのため、製造工場ではカビを発生させないために清潔な環境での製造が行われています。

カビの生育に必要な条件である「酸素」を除去するため、脱酸素剤を投入したり、包装のフィルムに酸素を吸い込む機能をもたせたりと様々な工夫がされています。

しかし、それらは密封状態で効果を発揮するものなので、衝撃等で包材に傷がつくとカビの発生につながる場合があります。丁寧に扱うようにしましょう。



### ◆お餅豆知識◆ ～お餅のカビは表面だけ削れば大丈夫？～

お餅表面だけにカビが生えているように見えても、そこからかなり深い場所までカビの菌糸が根を張っていることがあります。表面だけ削って食べることは、おすすめしません。

