

# ケーキがピリピリしました。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…という経験はございませんか？薬品がついているのでは…？というお申し出も毎年発生しています。今回は、ピリピリする原因と対策についてお知らせします。

## ●ピリピリの正体

ドライアイスから発生した**炭酸ガス(二酸化炭素)**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。



## ●ピリピリは安全か？

ピリピリの原因は炭酸ガスです。炭酸ガスは私たちの身の回りに普通に存在するもので安全です。炭酸飲料の泡が炭酸ガスの正体だと知ると安心できますよね。しかし、炭酸ガスでピリピリするものはとても食べる気にはならないでしょう。

## ●炭酸ガスの影響をなくす方法

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。



## 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のカギになります。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。



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  
バックナンバーが  
あります。



2021年  
12月3週  
(50号)

東海コープからの  
おいしくって、  
安全なおはなし

