

この前あけたばかりなのにカビが… 「低糖、減塩商品はお早めに!」

食品に含まれる砂糖や塩の量が多いほど、カビなどの微生物は繁殖しにくくなります。このため、昔から砂糖漬けや塩漬けにして食品を長持ちさせる工夫をしてきました。その代表がジャムや梅干しです。ところが、最近は健康志向から砂糖や塩を減らした商品が増えてきています。

開封後、数回使用したところでカビがはえたというお申し出をいただくことがあります。甘さひかえめのジャムは、砂糖の使用量が少ないので、開封後は砂糖の多いジャムよりカビが繁殖しやすく、使用する私たちにも注意が必要です。

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。



ポイント

●カビをはえにくくさせるには…

ジャムをパンにぬるときは、清潔なスプーンで取り出し、パンくずが入らないよう注意しましょう。また食事中にテーブルにずっと置いておくようなことはせずに、使い終わったらすぐにフタをしてできるだけ早く、冷蔵庫にしまいましょう。

豆知識

●ジャム以外にも注意!

夏の食事の定番といえばそうめん。そうめんにつけて食べるつゆには、水で薄めなくてもそのまま使える便利なストレートタイプの商品があります。

ストレートタイプのめんつゆには、塩分が少ないため微生物やカビが繁殖しやすく、ラベルには注意書きとして「開栓後要冷蔵 開栓後は、空気の雑菌が混入しやすくなりますので、なるべく1回で使い切ってください。残った場合は必ずふたを閉めて、立てて冷蔵で保存し、2～3日以内を目安にお使いください。」と案内されています。



2022年
5月4週
(21号)

東海コープからの
おいしくって、
安全なおはなし

