

シュレッドチーズにカビが… 「冷蔵庫でもチーズはカビたり固まったり…」のお話

「冷蔵庫で保存していたのになんで？」チーズにカビが生えたり、粉チーズが固まってしまったという経験はありませんか？今回はチーズの上手な保存方法を紹介します。

●チーズのカビについて

チーズは**栄養素が豊富で水分も多く、カビが発生しやすい食品**です。そのため、開封後は賞味期限にかかわらず、**なるべく早く使いきりましょう。**

中でもシュレッドチーズは細かくカットされているので、**表面積が広く、空気中のカビが付着しやすくなっています。**



●シュレッドチーズは冷凍保存すると便利!

開封後すぐに使い切れない場合には、密閉容器に入れて冷凍保存することで**カビの発生を抑えることができます。**

しかし、長時間の保存は組織の変化が起こり、風味が低下してしまうことがありますので、冷凍した後も1カ月を目安にお召しあがりください。

●粉チーズが固まって使いにくいと感じることはありませんか?

粉チーズは冷蔵庫や冷凍庫で保存すると庫内から出し入れする際に生じる**温度差**により固まってしまう場合があります。固まってしまった粉チーズは**しばらく常温に置くと粉状に戻り、使いやすくなりますよ。**

チーズの種類にあった保存方法が大切ですね。

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。



2023年
3月5週
(13号)

東海コープからの
おいしくて、
安全なおはなし

