

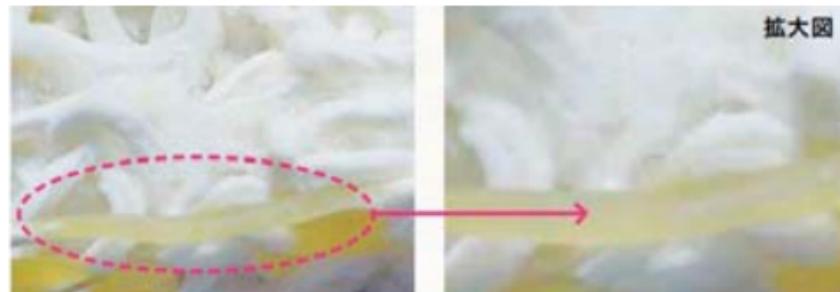
# 冷凍食品が変色していました。 「冷凍焼けのお話」

「この前届いた冷凍うどんをちゃんと冷凍庫で保存してたのに麺が変色してたの」

「私も麺がぶちぶち切れて美味しくなかった」

## 「冷凍焼け」をおこしたのかもしれない。

冷凍食品はマイナス18℃以下の冷凍状態を維持することにより品質を保っています。しかし、冷凍庫に置いておいても、温度変化を受けると、食品に含まれる水分が抜け、乾燥や酸化がすすんで変色したり、食感が変わったりすることがあります。



(麺が黄色に変色しています)

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。



## POINT

### 冷凍食品の大敵は外気!

とびらを開けると外気の影響を受けて冷凍庫内の温度が徐々に上がります。

このため、とびらを開けたら早めに閉めたり、とびらを開ける頻度や時間をなるべく減らしたりすることが大切です。



## 豆知識

### 冷凍麺だけではない?

冷凍したものであれば、野菜や魚、肉などでも冷凍焼けにより、変色がおこります。

生協へお申し出があったグリーンピースの冷凍焼けを紹介します。



(緑色のグリーンピースが白く変色)

2025年  
7月3週  
(28号)

東海コープからの

おいしくって、  
安全なおはなし

