

こんな声がありました！

包装されているのに、お餅にカビが生えた。「袋に入っているにもカビる？」



co-op



あら！小袋に入ったお餅がカビてる！



私も、お正月にお餅が残ったから、小袋のまま冷蔵庫に入れておいて、この前お昼に食べようとしたらカビていたのよね！



小袋に入っているのに…

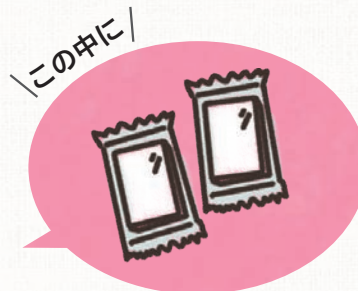
なんでなんだろう～??



それは、お餅の外袋と個包装している小袋でそれぞれ役割が違うからじゃよ。

1kg・2kgなど大容量のタイプは一度に使い切れないので、一定期間品質が保持できるように商品を個包装(小袋)しています。外袋は通気性のない素材を使い、脱酸素剤を同封して密封していますが、個包装には通気性のある素材を使い、**脱酸素剤の効果**が個包装内にも**及ぶ**ようにしてあります。

※最近では、個包装ごとに脱酸素剤入りのものも発売されています。



POINT

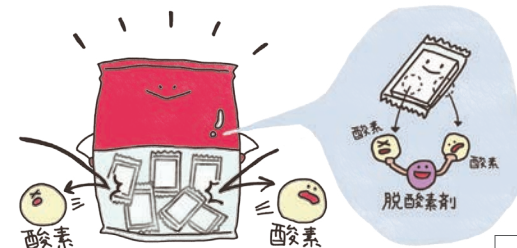
このため、外袋開封後は賞味期限までの品質保持ができなくなります。

外袋を開封して個包装で保存するときには冷蔵庫で保存してください。ただし、冷蔵庫で保管しても、個包装での保存が長期間になるとカビが生えることがあります。

豆知識

外袋と個包装、脱酸素剤の関係

お餅のカビは、酸素によって増殖します。お餅を一つずつ包装した際に、個包装の内部にあった酸素を脱酸素剤で吸収すると同時に、外袋のフィルムで酸素を通さない構造にすることで、カビの増殖を防いでいます。このため、外袋を開封しなければ長期間保存することを可能にしています。



なるほど！外袋を開封したら、カビが増殖しやすくなるのね！

