

こんな声がありました！

開けていないのに
お餅にカビが。

「袋に入っているもお餅がカビる？」



co-op



あら！お餅がカビてる！



ほんとだ！
間違って
開けちゃったん
じゃないの？



そんなことないわよ！
ほら、開けてない
でしょう？

ほんとだ！
じゃあ作ったときに
カビてるお餅を入れ
ちゃったのかな～。



袋に傷ができてないかのう？
そこから空気が入り込み
カビが発生したのじゃろう。

お餅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。そのため工場ではカビを発生させないように、製造区間を清潔に保っています。またカビの生育に重要な酸素を除去する対策として、商品により方法は異なりますが脱酸素剤を投入したり、酸素を吸い込む機能を個包装に持たせたりしています。

POINT 空気に触れさせないために

酸素を除去する対策は密封状態で効果を発揮するものです。肉眼では見えないくらいの小さな傷穴でも、そこから通気してしまいますと、カビの発生につながります。

衝撃や摩擦などを与えないよう、
やさしく丁寧に
取り扱いましょう。



豆知識

カビの生えたお餅は
そこだけ削って食べれば大丈夫？

お餅の表面だけがカビているようにみえても、そこからかなり深い場所までカビの菌糸が根を張っていることがあります。表面だけ削って食べることは、おすすめしません。



袋に傷がついたら
ダメなんだ～。
丁寧に取り扱いよう。

