

こんな声がありました!

カップ麺に
お湯を注いだら
こぼれてきました!

「油でカップ麺の容器が変形するお話」



co-op



今日のお昼は
カップ麺を
食べちゃうぞ~。

お湯、注いでおくわね
(健康にいいって
聞いた油も入れて
あげようっ!)!



いただきまーす
…ってお湯が
漏れてるぞ?

カップ容器が
弱かったのかしら?



それは油で容器が変形した
かもしれないなあ。

カップ麺に使用されている容器のうち、発泡ポリスチレン製の容器は、特定の油によってお湯を注いだ時に変形する場合があります。油の種類や量、温度によっては容器が薄くなり、薄くなったところから破れてしまうこともあります。やけどをしてしまうと大変なので、添付以外の油や調味料を足す時には別の器に移し替えることをおすすめします。



POINT 油の種類と容器の材質に注目!

⚠️ 油の種類は?

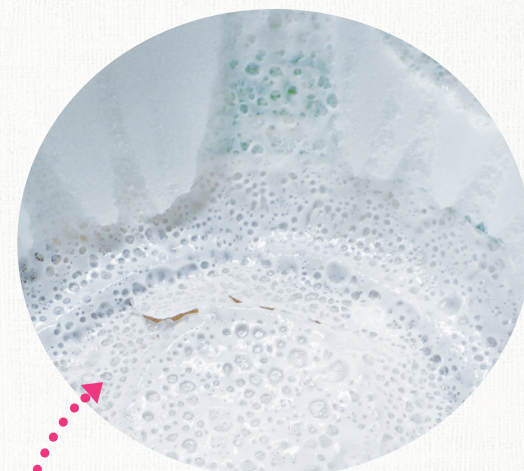
これまでに、MCTオイル、エゴマ油、亜麻仁油、しそ油、ココナッツオイル、DH A・EPA (フィッシュオイル)を加えた場合に、容器の変形につながることがわかっています。

⚠️ 容器の材質

容器は側面や底に材質の表示があります。発泡ポリスチレン製の場合にはPSPまたはPSと表示されます。また、中にはプラとだけ表示されているものもあるため要注意です。

⚠️ 容器の表示

注意事項として「カップが変質し破損する恐れがありますので、添付以外の食用油などは加えないでください」という記載はありませんか?



MCTオイルで変形した発泡ポリスチレン製の容器です。内面が変形し、底は破れて穴が開いています。

