

こんな声がありました！

いつの間にかカビが！「甘さひかえめのジャムはお早めに！」



co-op



朝ごはんはトーストにしましょ。

わたしは、この甘さひかえめのジャムを使うわね。



あ！この前あけたばかりなのにカビがはえてる！



冷蔵庫で保存してたのに、なんでかねえ？



それは商品の糖分が関係しているのじゃ！

食品に含まれる砂糖の量が多いほど、カビや細菌などの微生物は増えにくくなります。砂糖は水分と結びつきやすく、食品に含まれる水分と砂糖が結合して、微生物が利用できる水分を減少させるためです。

ジャムはこの砂糖の働きを利用した食品の一つで、昔ながらのしっかりと甘いジャムに比べて、甘さひかえめのジャムは砂糖の使用量が少ないのでカビがはえやすくなります。



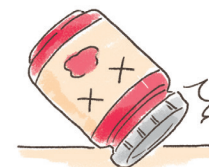
POINT カビをはえにくくさせるには…

ジャムをパンにぬるときは、清潔なスプーンで必要な分だけ取り出し、フタはあけたら、すぐにしましましょう。また、使い終わったらできるだけ早く、冷蔵庫にしまいましょう。

豆知識

ジャムは思いのほかデリケート！

瓶詰めジャムは、未開封の状態では基本的にカビははえません。ただし、フタに強い衝撃や過度な圧力が加わると密封が損なわれて、一度もあけていないのにカビがはえてしまうことがあります。また、衝撃を受けたジャムは水分が分離して水っぽい状態になってしまうこともあります。そのため製造工場では商品に衝撃や圧力が加わらないように注意して製造・出荷しています。



甘さひかえめのジャムは、特に早めに使い切るのがだいじなのね。

