

こんな声がありました！

アイスがピリピリしました。「ドライアイスのお話」



今日のおやつは
生協の宅配で
買った冷凍の
ケーキよ！

わーい！
ケーキ大好き！
いただきます。



あれ？ ママ、
このケーキ、なんか
ピリピリするよ…。



ホントだわ…。
ちゃんと冷凍してた
はずだけど、変ねえ～。



ドライアイスから発生した
炭酸ガスが影響
したのかもしれない。

ドライアイスは炭酸ガスを固形化させたもので、周囲から熱を奪いながら炭酸ガスに戻ります。

生協の宅配では冷凍品を届ける箱にドライアイスを入れますが、冷凍ケーキやアイスクリームなどのクリーム部分の気泡に炭酸ガスが吸収されることがあり、食べた際に口や舌にピリピリとした刺激を感じることがあります。



POINT しばらく置いてから食べましょう。

吸収された炭酸ガスは、少し時間をおくと自然に抜けていきます。しかし、まれに一晩たっても抜けきらないことがあります。炭酸ガスは、清涼飲料水等で使用される無色・無臭の気体で人体への影響はありませんので安心ください。



豆知識

アイスでも炭酸ガスの影響を受けやすいものと受けにくいものがある？

炭酸ガスの影響を受けやすい冷凍ケーキやアイスクリームですが、それはなぜでしょうか。

実は、空気を多く含んでいるかどうかカギになります。気泡が多い冷凍ケーキやアイスクリームに比べ、アイスキャンディなどの氷菓は炭酸ガスの影響を受けにくいとされています。



そうか、
サイダーの
ピリピリと同じ
なんだね！

