

こんな声がありました!

シュレッドチーズにカビが生まれました。

「冷蔵庫に入っているけどチーズはカビる?」



ピザを焼きましょう。

このあいだ開けたチーズ、カビが生えているよ。



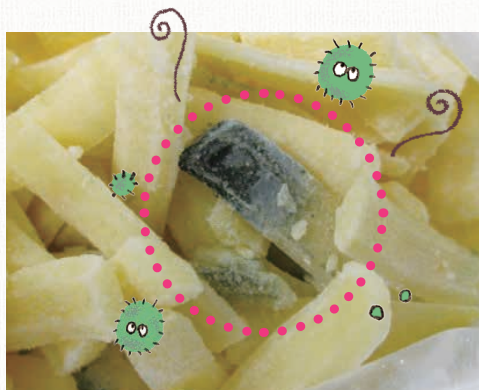
冷蔵庫で保存していたのに、なんでだろう。

賞味期限もまだ先なのに…。



開封したら冷蔵庫の中に入れていてもカビは生えてしまうのじゃ。

チーズは**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、開封後は賞味期限にかかわらず、**なるべく早く使いきりましょう**。中でもシュレッドチーズは細かくカットされているので、**表面積が広く、空気中のカビが付着しやすくなっています**。



POINT シュレッドチーズは冷凍保存すると便利!

開封後すぐに使いきれない場合には密閉容器に入れて冷凍保存することで**カビの発生を抑えることができます**。しかし、長期間の保存は**組織の変化が起こり風味が低下してしまう**ことがありますので、冷凍した後も**1カ月を目安にお召し上がりください**。

豆知識

粉チーズが固まって使いにくいと感じることはありませんか?

粉チーズは冷蔵庫や冷凍庫で保存すると、庫内から出し入れする際に生じる**温度差**により固まってしまう場合があります。固まってしまった粉チーズは**しばらく常温に置くと粉状に戻り、使いやすくなりますよ**。



チーズの種類にあった保存方法が大切だね。

