

② 食品の保存のしかた

食品は、味や品質を損なわないように **衛生的**に保存します。

保存のしかたを 誤ると...

変質・乾燥したり、細菌が増えて **腐敗** したり、**食中毒** の原因 になったりすることがあります。

かびや細菌などの微生物が増える条件

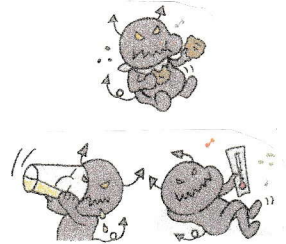
温度

栄養分

水分

など

これらを低下させることが必要です。



食品を冷凍・冷蔵庫に入れ、**低温** で保存することで、**変質** や **腐敗** を遅らせることはできますが、微生物を **死滅** させることはできません。

<食品の保存方法について>

生鮮食品	<ul style="list-style-type: none">● ① 冷蔵庫 に入れ、早めに使う。● 野菜は新聞紙やポリ袋に入れて乾燥を防ぐ。
加工食品	<ul style="list-style-type: none">● 消費期限・賞味期限を見て、表示された ② 保存方法 に従って保存する。● 開封したら早めに使う。● 乾燥品などは、湿気 が入らないよう ③ 密封 する。

また、**バナナ** など **熱帯** の果物や **なす** などの夏野菜は、**冷蔵** すると **低温障害** を起こし、はんてんが出たり水っぽく なったりする。