

意外と身近な問題「食品へのおい移り」

「いつも利用しているお米が石鹼のようなにおいがします」とお申し出をいただく事があります。

におい移りが原因と思われるこのような申告は意外と多く、食品の保管には注意が必要です。



●石鹼のようなにおいの原因は？

お米はにおいを吸着しやすい性質があります。また、米袋には空気を抜くための通気孔があるため、未開封でも、においの強いものがそばにあるとお米ににおいが移ることがあります。過去の事例では、お米を一時的に柔軟剤と同じ通い箱(オリコン)に入れておいただけで、石鹼のようなにおいが移ってしまったことがありました。

におい移り以外にも、お米は虫の侵入やカビなどの恐れがあるので、1ヵ月以上保存する場合は、密閉容器に移して冷蔵保管することをおすすめします。

東海コープ
ホームページに
「おいしくて、
安全なおはなし」の
バックナンバーが
あります。



●においは包材を通過します

密封されている食品でも、におい成分の粒子はとても小さいので、包材を通過して、においが移ってしまう場合があります。過去にはカップ麺から防虫剤の成分が検出され、保健所などが製造メーカーに立ち入り調査した事例がありました。カップ麺は密封されフィルム包装もされていましたが、防虫剤の近くに保管されていたことがわかり、その防虫剤のにおい(成分)がフィルム包装と容器を通り抜けたことで、におい移りしたことが原因でした。

●冷蔵庫内での「におい移り」にご注意

「牛乳がいつもと違うにおいがする」と、お申し出を受けることもあります。牛乳などの紙パックは、ポリエチレンでラミネートされていて液体はもれませんが、におい成分は通り抜けできます。においが強いキムチやらっきょうなどの近くに保管すると、においが移ってしまうおそれがあるのでご注意ください。

食品を保管する際は、一緒に保管するものからの「におい移り」にも配慮し、においが強いものと混在させないようにしましょう。



2024年
3月4週
(12号)

東海コープからの

おいしくって、
安全なおはなし

