

2014年6月25日

夏の食材保存に役立つ！冷蔵庫の活用術

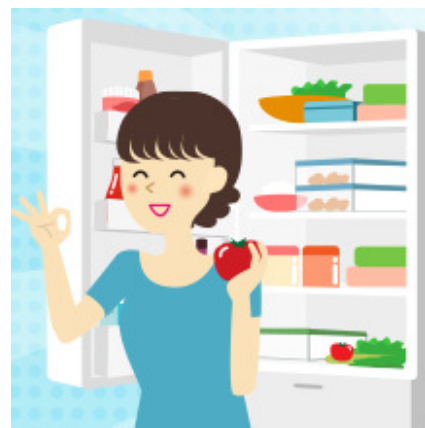
冷蔵庫でおいしく保存するコツをエステー研究員が紹介

気温が高くなり食材が傷みやすくなるこれからの季節、食材保存で活躍するのが家庭の冷蔵庫。冷蔵庫の上手な活用方法について、エステー研究員の成定直幸がご紹介します。

●冷蔵庫は入れすぎない、冷凍庫は満杯に！

冷蔵庫内に食材を詰め込みすぎると、冷気の流れが悪くなります。冷蔵庫内は冷気が循環するように、庫内の3分の1を空けておきましょう。逆に、冷凍室の場合は中身を満杯にして冷気を逃がさないようにするのがポイントです。

頻繁な開け閉めは、中の冷気を逃す原因になるので要注意。



●冷蔵庫内はこまめに掃除しましょう。

冷蔵庫に入れておけば安心と思いがちですが、野菜や肉などの食材にもともと付着していた菌が冷蔵庫内で繁殖することもあります。時々冷蔵庫を点検して、期限切れの食材がないかチェックしたり、こまめに庫内を掃除して、いつも清潔な状態にしておきましょう。

●ニオイ移りに注意しましょう

いろいろな食材がはいっている冷蔵庫での保存は、食材のニオイ移りにも気を付けなければなりません。特にニオイがうつりやすいのは、氷やバター、もともと風味が薄めの食材など。脱臭剤をうまく活用するといいでしょ。

●野菜や果物が出す“エチレングス”に注意！

野菜や果物から発生するエチレングスには、熟成や老化を促進する働きがあります。りんごや桃、ブロッコリーなどはエチレングスを多く出すため、一緒に保存すると傷みが早くなってしまいます。特に、きゅうりや白菜などはエチレングスの影響を受けやすいため、同じ野菜室で保存している場合は注意が必要です。

反対に、まだ熟していないキウイや柿をりんごや桃などと一緒に保存すると、通常より早く熟して食べごろになるので、これを上手に活用するのも賢い知恵です。



＜エチレングスを多く発生する野菜・果物＞

りんご、桃、メロン、アボカド、ブロッコリーなど

＜エチレングスの影響を受けやすい野菜・果物＞

きゅうり、白菜、さやえんどう、パセリ、キウイなど

冷蔵庫のニオイや“エチレングス”対策におすすめの「脱臭炭」シリーズ

備長炭＋活性炭で気になる冷蔵庫内の嫌なニオイを強力に脱臭。ゼリー状の炭が小さくなるため、交換時期がはっきり分かるのが特徴。

■脱臭炭 冷蔵庫用

生もののニオイに効く有機酸を配合しています。450L の冷蔵庫まで対応。
「脱臭炭 冷蔵庫用大型」は 600L の冷蔵庫まで対応。



■脱臭炭 野菜室用

野菜や果物を劣化させる原因のエチレングスを吸着する“パラジウム活性炭”が入っています。



■脱臭炭 冷凍室用

冷凍室でも凍らない炭ゼリーと炭シートでスピード脱臭。氷などへのニオイ移りを防ぎます。



研究員プロフィール



エステー R&D 部門 研究グループ
成定 直幸

主に消臭芳香剤や脱臭剤の薬剤開発および効果効能の検討。新しい素材・技術の研究を行っている。

エステーホームページ<くらしにプラス>

<http://www.st-c.co.jp/plus/>

「夏も安心！おいしく長持ちさせる食材保存のワザ」では、家庭での食材保存に関して、野菜や肉、魚など基本の保存方法から冷凍・常温保存のテクニックまで詳しく紹介しています。



●この資料についてのお問い合わせ先

エステー株式会社

広報部 中村・丸野・高橋

ダイヤル：(03) 3367 - 6115

ファックス：(03) 3367 - 6320