

26

ハム・ソーセージ・ベーコンは、 冷凍保存してもよいのですか？

A

冷凍すると食感や風味が損なわれるおそれがあるので、
冷凍保存はおすすめできません。

☺ どうしても食べきれない場合には、一回分ずつ小分けしラップでしっかりと包み、冷凍専用の袋などに入れて冷凍しましょう。

解凍は、「低温で時間をかけること」がうま味を逃がさない秘訣です。冷蔵庫に移してゆっくり解凍しましょう。

☺ 食肉加工品のパッケージなどに記載されている「賞味期限」は、比較的品質が劣化しにくい食品に表示される期限で、「おいしく食べられる期限」です。

開封前の状態で定められた方法により保存した場合に、その製品に期待されるすべての品質特性を十分に保持しようと認められる期限を示しています。

例えば3ヵ月を超えるものは「年月」、3ヵ月以内のものは「年月日」で表示されています。

お肉博士



豆知識

ハム・ソーセージ・ベーコンの「食品添加物」

ハム・ソーセージ・ベーコンには主に

①発色剤

一般的には「亜硝酸ナトリウム」が使われることが多く、発色、熟成風味を与えたり、細菌の増殖を抑えます。

②保存料

一般的には「ソルビン酸」が使われることが多く、「ソルビン酸」には細菌類やカビ、酵母の増殖を抑え、食品の腐敗を防ぐ働きがあります。

③酸化防止剤

「ビタミンC」が使われることが多く、製品の酸化を防ぐことで変色や風味の劣化を食い止め、食品の安全性を向上、発色剤の効果を促進させる働きがあります。