

ハム・ソーセージ・ベーコンは 冷凍しても大丈夫？

A

冷凍保存すると食感や風味が
損なわれるおそれがあるので
できるだけ避けるようにしましょう。

ハム・ソーセージ・ベーコンは冷凍すると食感や風味が損なわれる場合があるので、冷凍保存はあまりおすすめできません。どうしても食べきれない場合は、1回分ずつ小分けしてラップでしっかり包み、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」がうま味を逃さない秘訣なので、チルド室に移してゆっくり解凍しましょう。

また、冷蔵保存をする場合も空気や光に触れると退色や変質、乾燥の原因になるので、開封後はラップでしっかり包み、できるだけ空気に触れないようにして商品のパッケージに記載されている方法で

正しく保存しましょう。

ただし、一度開封すると保存性は著しく低下するので、賞味期限に関わらずなるべく早く食べましょう。



「消費期限」と「賞味期限」

「食肉」などに表示されている「消費期限」は品質が急速に劣化する食品に表示され、「安全に食べられる期限」を示しています。開封前の状態で定められた方法により保存した場合に、腐敗などの品質の劣化に伴い、安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限です。

一方、ハム・ソーセージ・ベーコンなどの「食肉製品」などに表示されている「賞味期限」は比較的品質が劣化しにくい食品に表示され、「おいしく食べられる期限」を示しています。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得ると認められる期限です。

消費期限・賞味期限のイメージ

