

## 季節ごとによくあるQ&A 春夏に多い質問

春夏に多い質問	回答																										
<p>「小岩井 生乳（なまにゅう）100%ヨーグルト」の組織が、“とろり”としている時と、とてもゆるく感じられる時があります。なぜでしょう？</p>	<p>原材料の生乳の季節変動による影響が考えられます。  「小岩井 生乳（なまにゅう）100%ヨーグルト」は商品名のとおり“生乳”のみが原材料です。  生乳の成分は乳牛の個体差や飼養環境はもとより、年間でも季節によって変動します。  一般的に冬は乳固形分（乳脂肪分と無脂乳固形分）の数値が高く、初夏から初秋にかけては低くなる傾向があります。</p> <p>このような乳固形分の季節変動がヨーグルトにも影響し、冬は“とろり”としてクリーミーに、夏はとろみの少ない状態になることが多くなります。</p> <p>また、ヨーグルトは乳酸菌を加えてつくる発酵食品なので、乳酸菌の活性度合や発酵させる温度・時間などにより組織や風味が微妙に変わるという大変デリケートな一面をもっています。</p> <div data-bbox="1352 528 1780 813" data-label="Figure"> <p>生乳の乳脂肪分の季節変動  《当社調べ》</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>月</th> <th>1月</th> <th>2月</th> <th>3月</th> <th>4月</th> <th>5月</th> <th>6月</th> <th>7月</th> <th>8月</th> <th>9月</th> <th>10月</th> <th>11月</th> <th>12月</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>乳脂肪分 (%)</td> <td>4.0</td> <td>4.0</td> <td>3.95</td> <td>3.9</td> <td>3.85</td> <td>3.8</td> <td>3.78</td> <td>3.75</td> <td>3.8</td> <td>4.0</td> <td>4.0</td> <td>4.0</td> </tr> </tbody> </table> </div>	月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	乳脂肪分 (%)	4.0	4.0	3.95	3.9	3.85	3.8	3.78	3.75	3.8	4.0	4.0	4.0
月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月															
乳脂肪分 (%)	4.0	4.0	3.95	3.9	3.85	3.8	3.78	3.75	3.8	4.0	4.0	4.0															
<p>ヨーグルトがシャバシャバとした液体状になっていたり、ダマができて水分と分離してしまっています。なぜでしょう？</p>	<p>冷蔵庫内で凍結した後に解凍されて、ヨーグルトの組織が崩れてしまったことが考えられます。</p> <p>ヨーグルトは水分が多い食品なので、冷蔵庫内でも冷気にあたると凍結してしまうことがあります。  凍結したヨーグルトが解凍されると、ヨーグルトの組織が崩れて元の状態には戻らず、サラサラの液状になったり、水分と固形分が分離した状態になります。  特に梅雨から夏の高温多湿な時期は、冷蔵庫を開けて庫内の温度が上昇すると冷気が強く吹き出ることがあるため、凍結の影響を受けやすいと言えます。</p> <p>冷蔵庫の冷気吹き出し口付近やチルド室などの氷温状態になる位置では凍結することがありますので、これらの場所を避けて保存してください。</p> <p>また、冷蔵庫内の食品の量、食品の配置、ドアの開け閉めの頻度、外気温との差などで凍結してしまうことがあるようです。  このような場合、見た目や食感が変わってしまいますが、身体へ悪影響を及ぼすようなことはありません。</p> <p>なお、凍結による影響を受けた場合でも、ドリップヨーグルト（水切り）にすると、濃厚な味わいで召し上がれます。  ドリップした時に下に溜まった水分（ホエイ）には、水溶性のたんぱく質などの栄養成分が含まれており、そのままドリンクとして飲んだり、お料理にもお使いいただけます。</p> <div data-bbox="1289 1400 1772 1792" data-label="Image"> </div>																										
<p>冷蔵保存していた牛乳にダマができてしまいました。なぜでしょう？</p>	<p>劣化してしまったことが考えられます。お飲みにならずにご処分ください。</p> <p>牛乳は常温保存可能品を除き要冷蔵10℃以下で保存することで、未開封の状態であれば賞味期限までおいしく召し上がれます。  保存温度が10℃以下を保てなくなると、品質劣化が早まってしまうことがございますので、次の点にご注意ください。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・お買い物の際は、温度が上がらないよう保冷剤を用意したり、早く帰宅し冷蔵庫に保存する。</li> <li>・空気中の雑菌が入らないよう開封後は牛乳のあけぐちをしっかりと閉めて冷蔵保存する。</li> <li>・テーブルの上などに長時間放置しない。</li> <li>・冷蔵庫の扉を長時間開けたままにしないようにする。</li> </ul> <p>※牛乳に限らず、保存方法が要冷蔵の商品は同じようにご注意ください。</p>																										