

お砂糖の保管・保存方法

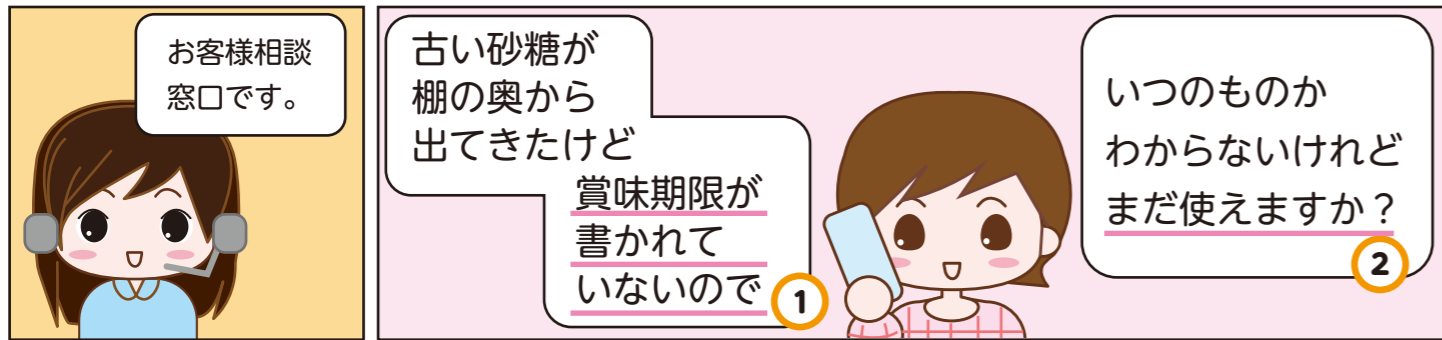


ここに
電話番号が書いてあるから

電話して
聞いてみるわ！

お客様相談窓口 ☎0120-310-318

http://www.mitsui-sugar.co.jp/



1 賞味期限が書かれていない

Point
砂糖は長期保存しても「品質の変化が極めて少ないもの」として、期限表示を省略することができます（食品表示基準）。

「期限」の無い砂糖に製造日のみを記載すると、「期限」と混同する可能性があることから製造日の表示は控えています。

製造日 2017.12.24

2018 5月

今は5月…あら！
賞味期限が
切れてるわ！

賞味期限が設定されている砂糖商品もあります。賞味期限があるものは、期限内に使用してください。

2 まだ使えるかどうか

Point
使えるかどうかは「期間」ではなく、「砂糖の状態」でご判断願います。

砂糖は、状態が良ければ、開封・未開封によらず、何十年経っていてもお使いいただけます。

次の2つの状態の時は使用しないでください。

①湿気で溶け出している。
→いたんでいる可能性があります。

②部分的に変色している。
→何かが浸み込んで汚染されている可能性があります。



3 お砂糖が固まっている

Point
乾燥しただけなので、湿気を与えれば元通りにほぐすことができます。

上白糖や三温糖などのしっとりした砂糖は乾燥して固まってしまうことがあります。砂糖に含まれる蜜分が乾燥するときに、砂糖の結晶同士がくっついて固まります。固まった砂糖は、乾燥しているだけなのでお使いいただけます。

カチ カチ

固まった砂糖を袋から出し、食パンと一緒に密閉容器に入れ、一日おいておくと、食パンの水分を砂糖が吸収してほぐれてきます。

砂糖容器のふたの下に、水で濡らしてかたく絞ったキッチンペーパーを挟んでおいてもほぐせます。

砂糖がほぐれたら、食パンやキッチンペーパーは、必ず取り出しておいてください。

グラニュー糖や粉砂糖は吸湿と乾燥を繰り返すことにより固まります。これらの砂糖は、砕いてご利用ください。

4 お砂糖が黄色っぽい

Point
全体に均一な黄ばみなら、自然現象なので甘味も変わりません。

上白糖を長期間保存した場合、黄色や薄茶色に着色することがあります。

これは原料由来のわずかなアミノ酸と糖が反応して起こる、「メイラード反応」と呼ばれる自然現象です。

醤油や味噌を長期間保存すると、色が濃くなるのと同じ現象です。

あ、お砂糖の袋の封は切っていません ⑤



虫も入っていないみたいです ⑥

お砂糖をしまっておく時に気を付けることはありますか? ⑦



へええ 知らなかった!

これで安心して使えるわ!



5 封を切っていない



Point

砂糖のポリ袋は密封されていません。空気の通り道があります。

袋に空気が入ったままの状態では、保管輸送中に袋が破裂することがあります。このため、上白糖やグラニュー糖などの袋は空気の逃げ道を作るために完全密封していません。



空気

空気

完全密封でないため、砂糖の袋をそのまま水につけると、この逃げ道から水が中に入ることがあります。



また、開封後、袋のまま使い続けると、この逃げ道から砂糖が零れることがあります。この逃げ道からは虫が入ってこないよう設計されています。



砂糖を立てて保存しておくと空気が入って袋が膨らむことがあります。平らな所に置いて上から押さえると、中の空気が出ていきます。

6 虫は入っていない



Point

砂糖に虫が湧くことはありませんが、保管中に、虫が袋を食い破って入り込むことがあります。

虫は水分が十分に無いと生きていきません。砂糖には十分な水分がないので、砂糖の中で虫が湧くことはありません。

また、砂糖の袋を食い破って中に虫が入り込んでも、脱水されて死んでしまいます。

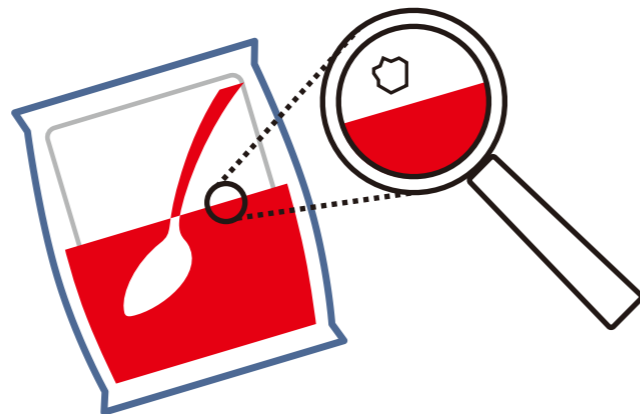


袋を食い破って中に入っても



脱水されて死んでしまいます。

食い破られた穴は小さいので、砂糖がこぼれてくることは滅多にありません。



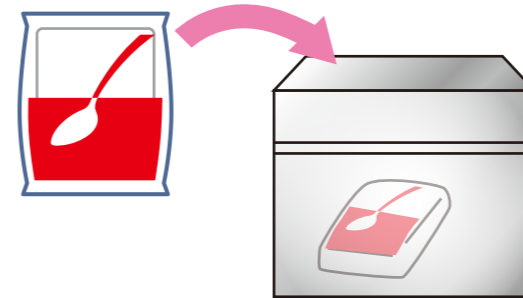
7 お砂糖を保存する時は



Point

砂糖は開封・未開封によらず、容器で密閉して保存してください。

砂糖は、賞味期限の表示が省略可能な食品に定められるほど長期保存が可能な食品ですが、長期間、気持ちよくお使いいただくために、容器で密閉して保存することをお願いします。



理由は次の3つです。

①砂糖はにおいを吸着しやすい性質があり、強いにおいがある物の近くに置くと、ポリ袋を通してにおいが移ることがあります。



②ポリ袋を食い破って虫が中に入り込むことがあります。



③ポリ袋は未開封でも通気性があるので、温湿度の変化によって乾燥して固まったり、湿気で溶け出したりすることがあります。



お砂糖は長持ちするんだねえ



ちゃんと保存すればずっと使えるのね



じつはまたお砂糖を見つけたんだよ



お砂糖の状態はOKね！
これからはきちんと容器に入れて保存しておこうね！



三井製糖株式会社

お客様相談窓口

☎0120-310-318

三井製糖 よくあるご質問 🔍 検索