

# 食物放冰箱 也會發黴

許多食品雖是放在冰箱中，品質仍會產生變化，甚至經過一段日子後，也會發黴腐壞。

在現代社會裏，冰箱幾乎是每個家庭必備的電器用品，假設現在沒有了冰箱，我相信一定會錯亂了許多人的生活步調。人們對冰箱的依存度不必贅言，但對它的“了解”倒底有幾分呢？這倒是挺有疑問的。

## 食品變壞了

我們知道冰箱是用來保存食物的，但差不多每個人都曾發現，許多食品雖是放在冰箱中，其品質仍會產生變化，甚至經過一段日子後，也會發黴腐壞。其引發因素是多方面的，舉例來說有如下狀況：

### • 細菌分解作用

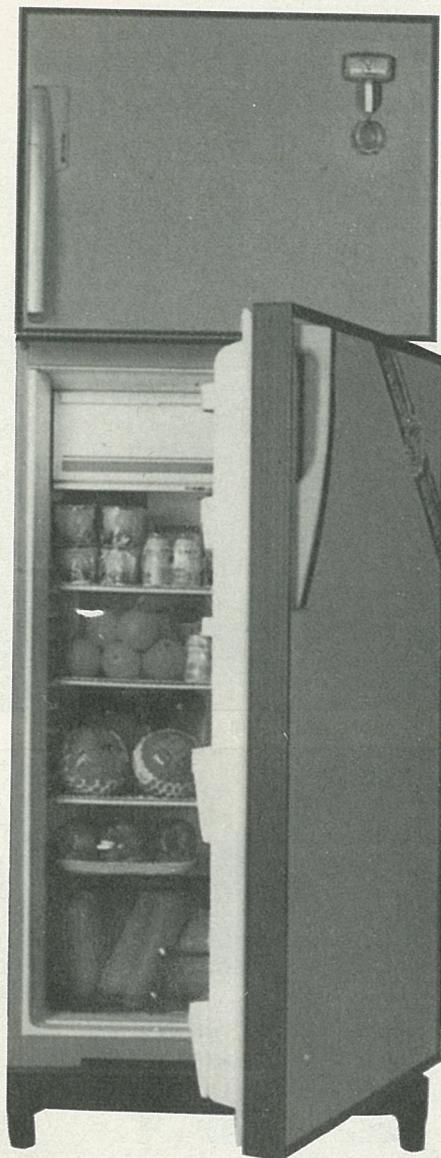
冰箱之所以可以保存食品，是藉低溫作用延緩了食品自然劣變的速度，但在6~10℃的低溫下，只是減緩細菌的作用，並非中斷其作用，也因此細菌仍可繼續活動。

### • 黴菌的作用

常見在久放的剩菜或豆腐等表面繁殖長黴，通常這些食物在放入冰箱前，黴菌作用已緩慢在進行了。所以由冰箱裏取出的剩菜，都應再加熱才能食用。

### • 脂肪腐敗現象

含脂肪量高的食品，在室溫有氧狀態下相當敏感，在低溫狀態下也會繼續其脂肪酸敗現象。



### • 表面乾燥化

食物未加蓋或無完整包裝，在冰箱中會因蒸發現象而變乾。

### • 氣味改變

為了完全隔絕外界空氣的進入，冰箱內的空氣是恒定的，因此若無良好包裝食品間的味道很容易相互污染。

### • 顏色改變

比較容易發生的食品如肉類、香腸、熱狗等，因空氣的影響或蒸發現象而引起。

### • 香氣或味道的改變

隨着各種食品的成熟度、組成和敏感度的不同，都會因微生物或其他化學

性

性或物理性的作用而引起香氣和味道的變化。

為了避免這些現象的發生，主婦們在使用冰箱時，應注意任何食品在放入冰箱前，都應個別包裝好，並儘可能以最新鮮的狀態貯存。此外，勿長期存放和定期清理冰箱，也是不可忽略的原則。

## 選用正確包裝

存入冰箱的食品，假如能有良好完整的包裝，可使品質變化降到最低的程度。通常備有蓋子的保鮮盒，或可緊密包住的保鮮膜是較普遍被使用的，但包裝方式仍須視食品種類而定，此外下列事項亦值得注意。

# 葫蘆干好類

- 所有氣味較重的食品（如乾酪、魚），和對其他味道較敏感的食品（如牛奶、鮮奶油、奶油等）應緊密包好，以避免氣味相互污染。

- 含水份多的食品（如湯、果汁、糖漬水果等）需蓋緊，以免水氣散失。

- 對氧氣較敏感的食品（如豬油、香腸、乾酪類）必需緊閉，以減緩品質劣變速度。

- 剩菜蓋緊，可避免蒸發變乾。

- 新鮮蔬果因仍有呼吸作用，需放在有打洞的塑膠袋或容器中，或以白報紙包妥；清洗過和已處理的（如切過的）沙拉菜等，需密閉置於水果或蔬菜貯存盒裏。

# 科學月刊

榮獲79年度金鼎獎 是一份值得您珍藏的好書!!

二十年來，她雖沒有美麗的外在，

但卻一直擁有別人所沒有的內涵，

像這麼好又不貴的書，您還不心動嗎？心動不如馬上行動！

劃撥帳號：0018482-3 科學月刊社

## 我們搬家了!!

科學月刊已於十一月一日起，搬至台北市10762羅斯福路三段

125號11樓之4繼續營業，歡迎我們的老朋友及新朋友，繼續

支持我們。電話：3634910，3634913。