

果物の上手な保存法

～その2～

もも



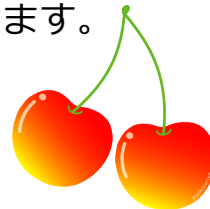
- とても傷みやすいので、買い物をするときも、家庭でも取扱いには注意しましょう。
- 冷やしすぎると味が落ちるので、食べる前に2～3時間くらい冷やすとおいしく食べられます。

ぶどう



- ビニール袋などに入れて冷蔵庫で保存し、早めに食べましょう。
- 長時間冷蔵庫に入れておくと、味が落ちてしまいます。

さくらんぼ



- 鮮度が落ちやすい果物なので、買ったなら早めに食べましょう。
- 保存するときは、ラップなどで包み冷蔵庫で保存しましょう。
- 長時間冷蔵庫に入れておくと甘みが無くなってしまうので気を付けましょう。

マンゴー



- 果肉が固く未熟なマンゴーは常温の涼しい場所で追熟させましょう。
- 甘い香りが強くなり、指先で軽く押した時に柔らかさを感じたら食べ頃です。

りんご



- 温度差のある場所を嫌うので、温度の安定した涼しい場所に保存しましょう。
- りんごからはエチレンがたくさん発生するので、他の野菜や果物に影響しないよう、冷蔵庫に入れる場合はビニール袋などに入れ、口をしっかりとめて保存しましょう。
- 追熟させたい果物をりんごと一緒にビニール袋に入れておくと追熟がより進みます。