

●コーヒーの保存方法について

コーヒーの鮮度をいかに損なわずに保存するかが重要！

保存するときの大事なポイント

1. 酸素にふれさせない
→ 酸素に触れると酸化が進みます。
2. 温度を一定にする
→ 温度変化、特に高温を嫌います。
3. 湿気を吸わせない
→ 焙煎することで、水分を吸収しやすくなっています。
4. 光を避ける
→ 直射日光や蛍光灯の光から避けてください。
5. においの強いものから遠ざける
→ 焙煎することにより、炭と似た状態になる為、他のにおいを吸収しやすくなります。

密閉できるにおいのついていない容器(空気を抜けるようなもの)に入れて直射日光を避け、冷暗所で保存し、出来るだけ早く使い切ることをおすすめします。

冷蔵庫では？

◇食品のにおいが充満！

◇冷蔵庫から取り出した時に、容器や袋に水滴が・・・

においを吸収しないようにし、冷蔵庫から取り出したら、すぐには開封せず、外気温になるまで待ってから開封しましょう。

冷凍庫では？

長期保存の場合のみにしましょう。

豆に含まれる水分が凍結し、解凍するときその水分を吸収し、湿気ってしまう恐れが！

保存缶や保存ビンは？

缶やビンの口を開けた瞬間から空気が中に！

そのあと強く閉めても、空気も一緒に閉じ込めています。

コーヒー袋をしぼり、空気を抜き、口を縛り、ジッパーなどに入れて保存しましょう。