



今年もハロウィンの季節がやってきましたね。あのオレンジ色のかぼちゃを見て、そろそろ秋だなと感じる方もいるそうです。年々イベントも盛り上がってきて、スーパーに行けば、ハロウィンコーナーがとても充実しています。皆様の施設ではハロウィンの行事食はされていますか？でもかぼちゃの処理って大変なんですよ〜

★★★ 秋カビ 大丈夫ですか?? ★★★

カビの季節といえば梅雨をイメージする方が多いと思います。しかしながら、空中に浮遊するカビの孢子数は、秋が一番多いという報告があるそうです。また、今年の夏は雨の日が多く、カビ発育に適した25℃付近の気温の日も多いため、例年以上にカビが繁殖しやすい状況だそうです。そこで、今回のニュースでは「カビ」について調べてみました!!

●カビの定義って何??

かび(黴)は、分類学的にはキノコや酵母の仲間であり、微生物の1種「真菌」(英語名Mold)というグループに属する「糸状菌」で、菌糸からなる菌類のことです。俗にいう水虫も白癬菌の一種でカビに分類されます。

●カビと温度

最適温度領域は、25度~28度となっていますが、生育可能温度領域は0度~40度ととても広いです。カビは種類が多いため、低温性のカビは、20度以下で最も活動し、10度以下でも生きられるため、冷蔵庫や冷凍環境でも増える可能性があり、実際に冷蔵庫の食品にカビが生えたという例は多いです。また、カビのすざいところは、発育可能温度域を少し外れても発育を停止するだけで生きています。そして、発育可能温度になると発育を開始するところです。冷蔵庫の中でカビが増殖するメカニズムは、冷蔵庫の開け閉めにより、冷蔵庫内の温度が上昇するたび、少しずつ発育するという事です。カビの熱耐性については、50度でほとんどの菌糸は死滅します。また、80度で30分加熱処理により、ほとんどのカビが死滅します。

参照)文科省カビ対策マニュアル

カビ対策ご相談承ります。

この夏、酷使したエアコンの「フィン」と「ファン」は、カビの温床になっている場合があります。冬の暖房を使う前のこの季節にエアコンの清掃をお勧めしています。清掃を怠っていると、その中のカビを吸い込んでしまい、肺炎を起こす恐れもあります。もちろんご自分でも清掃できますが、電子部品に洗剤がかかると故障してしまいます。業務用エアコンの清掃はプロに任せたい方が安心です。また、壁などにすでに発生しているカビの除去および清掃やその後の防カビ塗装に関しても承っております。ぜひ、ご相談ください!!
フリーダイヤル0120-842-581でおまちしております。



栄養士だんごちゃん
厨房奮闘日記



★ライスガール第12話UPしました♪

<http://www.hattorikogyo.com/ricegirl/>

「お米の削りすぎにご用心」

お米といえば色は「白」!! 輝くような白いご飯が食べたいから、いつもよりしっかり精米したお米を炊いたら、うまく炊けないのです... 同じ米を家庭用の炊飯器で炊いたら炊けるのに!!この問題をどう解決したのか?ぜひライスガール12話HPにてご確認くださいね!