

## 今月のお知らせ

冷蔵庫のマヨネーズが  
分離する仕組み

実はとてもデリケートなマヨネーズ。

卵、油、酢が混ざりあう事で「乳化」している状態のため、温度変化や衝撃などで簡単に油分と水分に分離してしまいます。一度分離してしまうと元に戻らないので、取り扱いには注意しましょう！

寒い時期や冷凍品との接触、冷蔵庫内の保管場所により極端に温度が下がってしまうと分離の要因になります。

## POINT

冷蔵庫での保存は温度が下がりすぎない野菜室がオススメです！



分離？





# 商品検査レポート



1月に実施した商品検査の結果をご案内します。

微生物検査	検査数	特に問題となる商品は ありませんでした。
	845	

理化学検査	検査数	236
-------	-----	-----

特に問題となる商品はありませんでした。

主な 検査項目	食品添加物※1	簡易農薬	畜種判定	残留農薬※2	ヒスタミン	放射性物質
	33	10	7	6	52	9

※1:3検体は外部  
検査機関へ依頼

※2:コープ・  
ラボへ依頼

毎月の検査結果は HP にも記載しています。

<https://www.naracoop.or.jp/goods/letter/koedayori.html>