



食べ物はどうしてくさるの

細菌が食べ物をくさらせる

食べ物がくさるのは、細菌が原因です。細菌は、生き物ですから、ちょうどいい温度で、湿り気があり、栄養の十分な食べ物を好みます。

この細菌が、温かいところで食べ物についてしまうと、活動が活発になって、どんどん増えます。反対に、冷たくてかわいたところで、しかも、食べ物がないところでは、動きがにぶくなり、数も減ります。しかし、数は減っても、細菌は全めつしません。しぶとく生き続けます。

食べ物がくさるのは、細菌が食べ物について、それを食べながら仲間を増やし、そして、食べ物を細菌の排せつ物に変化させているということなのです。

くさった食べ物は、いやなおいがしたり、糸をひいたりします。これは、食べ物を食べて増えた細菌と、その細菌が出した排せつ物によって出されるものといえます。

細菌が増えるのを防ぐ方法

乾燥したところで、しかも、温度が低いところなら、細菌が増えるのをおさえることができますから、食べ物はくさりにくいといえます。冷蔵庫の中に食べ物を入れておくと、くさりにくくなるのは、このためです。（監修・青木 国夫）

