

こんな声がありました！

氷菓キャンディーが1本だけ凍らないのですが…。「過冷却現象」と凍らす裏ワザ



co-op



冷凍庫見たんだけど、凍ってないキャンディーがあるよ～

あら、ほんとだ！
だいふ前から冷凍庫入れてるし、いくつかは普通に凍ってるのに変だね～



これだけ味が違うんじゃないの？

何か凍らせなくするようなものが入っているのかしら？



「過冷却現象」が起こっているのだよ。
そんなときは、少し刺激を加えると凍りはじめるのじゃ。

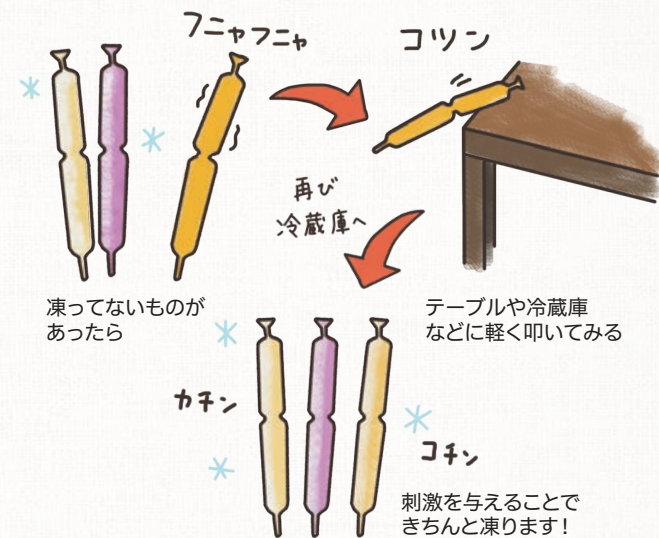
「過冷却」とは安定した状態でゆっくりと温度を下げていった場合、凍り始める温度(水の場合0℃)になっても液体の状態を維持する現象です。果汁100%商品は、果汁成分などにより凍りにくい場合がありますが、品質に問題はありません。なお、包材に「凍りにくい場合は、チューブを軽く振ってから、再び冷凍庫に入れてください」と表示しています。



POINT

うまく凍らないときは軽く衝撃を加えて、再度冷凍庫へ！

液体を構成する分子が凍る(結晶化する)ためには刺激などで核を生成させなければなりません。核の生成が不十分で極めて平静な安定した状況になると、液体が凍るはずの温度(凝固点)以下になっても液体のままの状態を保持してしまうことがあります。過冷却現象を起こしている時は、液体になるか、凍るか不安定な状態下にあります。このような状態の場合には、軽く叩くなどの刺激を与え再び冷凍庫に入れることで、凍り始めます。



こんな裏ワザがあるんだね！
試してみようっと。

