

食品 Q&A

食品は、その性質や成分などにより、少しかわった現象がみられます。今回紹介する現象は、いずれも食べても大丈夫な事例です。

○ 内は、引用文献もしくは相談の寄せられた機関・窓口です。

Q1 「大根の切り口」が、保存中に青黒くインクを吸わせたようになっていましたが、どうしてでしょうか？



(かながわ食の安全・安心相談ダイヤル)



A 大根は、栄養素のホウ素が欠乏すると青黒色になることがあります。また、アブラナ科の大根やかぶ等が古くなると、組織内に含まれる天然色素のアントシアニンによって青黒色になることがあります。

Q2 「生しいたけ」を「干しいたけ」にしようと思い、こたつの上で広げておいたところ、30分位したら眼がチカチカと刺激されてきたのですが、どうしてでしょうか？



(かながわ食の安全・安心相談ダイヤル)

A 生しいたけには、ホルムアルデヒドという揮発性化学物質が含まれています。これが温度・湿度の高い室内で揮発したために、眼を刺激したものです。換気を充分に行ってください。

Q3 「もやし」が青白い蛍光を発しているのは、どうしてでしょうか？



(東京都 食品の苦情Q&A)

A もやしは、発芽2日目頃から成長する過程で蛍光物質を作ります。この他に、白菜、ねぎ、かんぴょうなども蛍光物質を作ることが知られています。

Q4 「りんご」の表面がベトベトしていますが、ワックスでしょうか？



(東京都 食品の苦情Q&A)



A りんごが熟すと、果皮に粘着性ロウ物質が溶け出すため、リンゴ表面に粘着性や輝きが現れます。

Q5 「ほうれん草」の葉に、白い粒状のものが付いていましたが、農薬なのでしょうか？



(茅ヶ崎保健福祉事務所
食品衛生課)



A 農薬ではなく、ほうれん草の毛様器官です。ほうれん草はアカザ科の植物で、この科の植物は特有な毛様の器官があります。

Q6 「ロールキャベツ」を作った時、よく火を通していたのですが、ひき肉がピンク色でした。どうしてでしょうか？



(農林水産省 消費者の部屋)

A 生の玉ねぎに含まれている硝酸塩が、加熱されることにより亜硝酸塩に変化して、肉をピンク色にします。玉ねぎを炒めてからひき肉に混ぜることで防ぐことができます。十分に加熱してあれば食べても大丈夫です。

Q7 「にんにく」を酢に漬けたら、にんにくが青緑色になりましたが、どうしてでしょうか？



(平塚保健福祉事務所食品衛生課)



A にんにくが酢に漬けられ酸性になると、匂い成分がゆっくり分解し、にんにく中の鉄と反応して青緑色になることがあります。ピクルスやらっきょうでも見られます。

Q8 「イクラ」を買ったのですが、食感が硬いのです。どうしてでしょうか？



(かながわ食の安全・安心相談ダイヤル)



A 海で漁獲されたサケやマスの卵は軟かいのですが、河川に戻ってきたサケやマスの卵は成熟しているため、硬い食感となります。

かながわ食の安全・
安心相談ダイヤル

045-210-4685

○専用ダイヤル 受付時間 午前8:30~11:30 午後1:00~4:30 (土日、祝日、年末年始の閉庁日を除く)

●食の安全・安心に関して、疑問に思っていることや不安に感じていることなどについて電話相談を受け付けています。