



食品 Q & A

Q1

紅茶にはちみつを入れたところ、黒く変色しました。なぜでしょうか？



はちみつを入
れないもの

はちみつを入れたもの

A1

はちみつに含まれる鉄分が、紅茶のタンニンと反応してタンニン鉄（黒色）が生じるためです。この場合、飲んでも問題ありません。

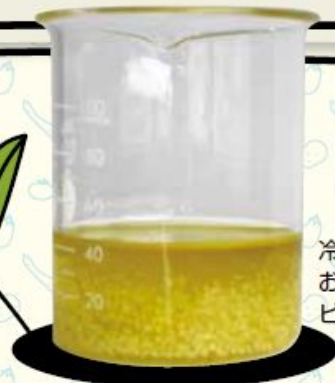
Q2

オリーブオイルを冷蔵庫に入れたら、白くもやもやとした状態になり、沈殿物が生じました。これは何ですか？



A2

オリーブオイルを低温で保存すると白濁したり、固まったり、沈殿物が生じることがあります。これは、低温により、オイルの成分が固まったためと考えられます。この場合、ぬるま湯で温めると元に戻り、使用することができます。



冷蔵庫に長時間入れておいたオリーブオイルをビーカーに移したもの

“かながわ食の安全・安心相談ダイヤル” や県の保健福祉事務所に
寄せられた相談などをご紹介します。

Q3

ごぼうとしらたきを一緒に炒めたら、しらたきが緑色になりました。なぜでしょうか？



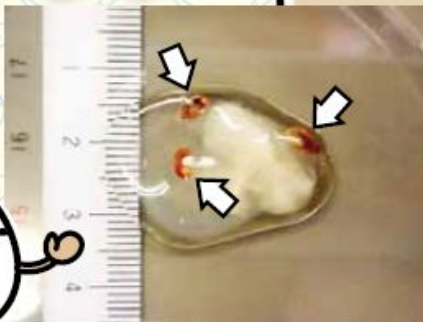
A3

これは、ごぼうに含まれるクロロゲン酸という色素成分（いわゆるアク的一种）としらたきの凝固剤に使われているアルカリ成分が反応して緑色になったと考えられます。
それぞれのアクを抜いてから調理するとこの反応は起こりにくくなります。
この場合、食べても問題ありません。

Q4

卵を割ったら、卵白中に赤褐色の粒状の塊のようなものが混入していました。
これは何ですか？
食べても大丈夫でしょうか？

A4



この塊は「ミートスポット」と呼ばれています。白色の塊の場合もあります。これは、卵黄膜の破片や卵管の組織片がはがれたものだと言われています。
この場合、食べても問題ありません。

