

食品 Q&A

“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をご紹介します。

Q1

れんこんを煮たところ、紫色に変色してしまいました。
食べても大丈夫ですか？



A

れんこんに含まれるタンニンという物質が鉄製の包丁や鍋などの鉄分と反応してタンニン鉄になり、紫色に変色したものと思われます。

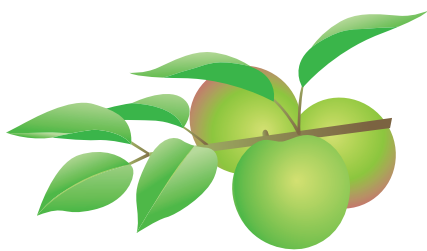
この場合は、食べても問題ありません。

変色した部分



Q2

知り合いから青梅をたくさんもらったので、梅酒や梅干をつくろうと思いますが、青梅には毒があると聞きました。
自分で梅酒や梅干に加工して食べても大丈夫ですか？



A

梅、もも、びわなどバラ科植物の果実の種子や未熟な果肉には、アミグダリンやプルナシンなどの青酸配糖体と呼ばれる物質が含まれています。

青酸配糖体自体には毒性はありませんが、梅の果実に含まれている酵素や人の消化管内の酵素により分解され、シアン化水素（青酸）を生成し、これにより中毒を起こす場合があります。

しかし、青酸配糖体は、果実が成熟するにつれて、また、梅酒、梅干などの加工により、消失していきますので、梅酒の実や梅干を食べても問題ありません。ただし、種子の中に含まれる青酸配糖体は果肉に比べ高濃度であり、果肉部分より成熟や加工による分解に時間がかかりますので、種子は食べないほうがよいと思われます。



まめ知識

青梅を食べた時起こすことがある中毒症状とは？

中毒症状として、激しい嘔吐、頭痛、めまいなどを起こすことがあります。青梅の種子の核の部分（胚又は仁（じん）ともいう）を大量に食べると痙攣（けいれん）や呼吸困難などを起こすことも報告されています。

Q3

ゆで卵をつくったところ、黄身の表面部分が暗緑色になりました。
なぜでしょうか。



A

卵を加熱すると、卵白のたんぱく質を構成しているシスチンやメチオニン（アミノ酸の一種）に含まれる硫黄分が分解され、卵黄中の鉄分と反応して硫化鉄となることにより卵黄の表面が暗緑色になります。

この場合は、食べても問題ありません。

なお、この現象は、加熱温度が高く、加熱時間が長いほど起こりやすくなりますが、卵をゆでたあと、すぐ水に浸して余熱をとるようにすると起こりにくくなります。

Q4

ボトル入りの赤ワインに赤紫色の沈殿物がありました。
これは、何ですか？

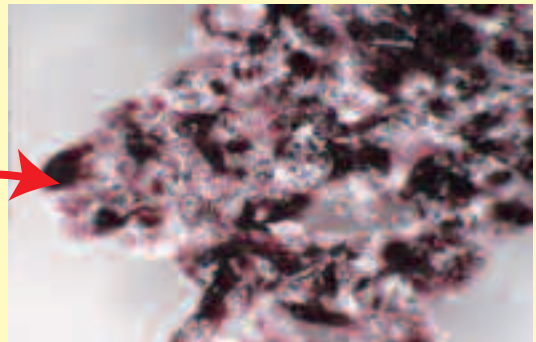


ワインのボトルを側面から撮影

A

この沈殿物は、ワインに含まれる酒石酸という成分が結晶化したものと考えられます。酒石酸は、ワインの原料であるブドウに多く含まれている天然成分で、低温のところでワインを長期間保管すると、酒石酸のカリウム塩やカルシウム塩が析出して沈殿することがあります。

ワインと一緒に飲んだとしても大丈夫ですが、ざらざらとして舌触りが悪いため、ボトルの底に結晶を沈めて、グラスに入らないようにして飲めばよいといわれています。



顕微鏡拡大写真