

これ、色が変わ!?でも、大丈夫! 原因が分かれば安心です。

白!

かぼちゃの実が白っぽいです。



デンプンです。
皮の近くのかたまりは、栽培中、猛暑により一時的に水が不足した場合、このようになることがあります。固くて食味が良くないので、取り除いてお召し上がりください。

切り口が白いものは、デンプンが切り口ににじみ出た後、水分が蒸発し白く固まったものです。食べても大丈夫です。

黒!

さつまいもの皮に、黒いものが付いています。



さつまいもの切り口から、白い乳液状の成分がしみ出て、変色したものです。食べても大丈夫です。

紫!

ブロッコリーの表面が紫色です。



ブロッコリーは寒くなると、アントシアニンという色素の生成が活発になって、表面が紫色になることがあります。ゆでると緑色になります。

緑!

ごぼうとこんにゃくを調理したら、変色しました!



こんにゃくの凝固剤として使われる水酸化カルシウムは、アルカリ性です。ごぼうに含まれる成分「クロロゲン

酸」は、アルカリ性の成分によって、緑色に変色することがあります。元々ごぼうに含まれる成分なので、食べても大丈夫です。

さつまいもも、
緑色に!!



※てんぷら粉に含まれる重曹などのアルカリ成分によって変色したさつまいもの天ぷら。