

食品Q&A

県の保健所や“かながわ食の安全・安心相談ダイヤル”に寄せられた相談のなかから一部をご紹介します。

Q1

購入したばかりの薄切り牛肉の表面は赤い（鮮赤色）のですが、折りたたまれた肉の一部が暗赤色になっていました。どうしてでしょうか？

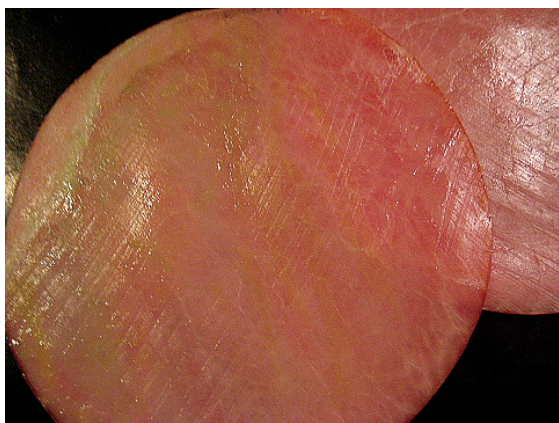


A

肉の色は、筋肉の色素であるミオグロビン（暗赤色）の色です。ミオグロビンは、空気に触れると酸化されて、鮮やかな赤色のオキシミオグロビン（鮮赤色）に変化しますが、牛肉の折りたたまれた部分は、空気に触れなかったため、ミオグロビンの色のままであったと思われる。この色の変化は、店頭ケースに陳列している間にも起こるもので、食べても大丈夫です。

Q2

スライスしたハムの切断面が、青緑色に光っているのはどうしてでしょうか？



A

動物の筋肉中には青緑色の胆汁色素（ビリベルジン）が含まれています。肉の加工食品であるハムなどを鋭利な包丁で筋肉に対し直角に切ると、切断面に筋肉中の胆汁色素がしみ出て、光があたるとパールのような反射現象が起こり、光って見えます。このような現象は、まぐろ・かつお・さばの刺身などを切る時にも、よく見られます。

Q3

買ったばかりのキムチ漬物が、いつもより酸味が強く感じられて、舌がピリピリしました。どうしてでしょうか？



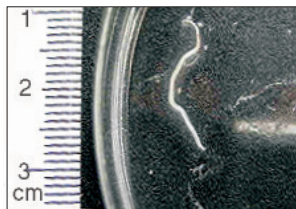
A

キムチは乳酸菌発酵食品であるため、温度が10℃を超えると発酵が早くすすみ、酸味が強く出ますが害はありません。この事例では、調査の結果、運搬や販売時の保存温度が高かったため、短時間で乳酸発酵が進んだものと考えられました。

表示には、物質名と用途名（防かび剤または防ばい剤）を記載することとされています。

【使用例】 OPP：かんきつ類 DP：グレープフルーツ、レモン、オレンジ類 TBZ：かんきつ類、バナナ

Q4 いわしを使ったそう菜を購入したところ、動いている白色糸状の体長2cm位の虫を見つけました。何なのでしょう？



A 調査したところ、この虫は、いわしに寄生していた“アニサキス”という寄生虫でした。アニサキスは、いか、さば、たら、いわし、にしんなどの魚介類の内臓や筋肉中に寄生しており、気付かずに食べてしまうと、人の胃壁に侵入して絞り上げるような胃痛、嘔吐を起こすことがあります。生食用の魚介類の場合は、内臓を取り除き、よく観察することが大切です。予防には、加熱調理が最も効果的です。

Q5 さつまいもを蒸してから冷蔵庫に3時間ほど保存しました。いもの断面が緑色になってしまいましたが、どうしてでしょうか？



写真提供：愛知県衛生研究所

A この事例は、さつまいもの皮に含まれるクロロゲン酸が空気中のアンモニアと反応して緑色になったものと考えられます。なお、クロロゲン酸はアルカリ性で反応するため、重曹が含まれる天ぷら料理やこんにゃく、しらたき、ごぼうなどと一緒に調理した場合にも緑色になることがあります。



かながわ食の安全
・安心相談ダイヤル

●食品に関する電話相談を受け付けています。

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)

Q6 1リットルの牛乳パックを買い、冷蔵庫に保管しながら毎日少しずつ飲んでいました。賞味期限を過ぎていないのに、牛乳に苦味を感じたのは、どうしてでしょうか？



A この事例の苦味の原因は、低温でも増える細菌が増殖したものと考えられます。賞味期限とは未開封の状態で、表示の保存温度を守った場合に品質が保持できる期限です。開封後はできるだけ早く飲みましょう。

Q7 生のエビが青緑色に変色していましたが、どうしてでしょうか？



A これは、エビの血液に含まれるヘモシアニンという色素（銅を含んだタンパク質）が酸化され、青緑色のメトヘモシアニンに変化したためです。食べても大丈夫です。

Q8 一度温めたレトルト食品を、そのまま保存したのち、再度温め直してから食べても大丈夫でしょうか？



A レトルト食品とは、遮光性のある容器に入れ、密封してから加圧加熱殺菌された食品です。開封していなければ、再度温めて食べることができます。なお、最近のレトルト食品の中には、電子レンジで調理できるように蒸気口がついたタイプがあり、このタイプは一度温めると蒸気口が開いてしまいますので、再び保存することはできません。

かながわの食の安全
・安心ホームページ

●相談ダイヤルで受け付けた事例を掲載しています。

<http://www.pref.kanagawa.jp/osirase/seikatueisei/anzen/index.html>

表示には、物質名と用途名（漂白剤）を記載することとされています。

【使用例】亜硫酸ナトリウム、次亜硫酸ナトリウム：かんびょう、乾燥果実、煮豆など