

食品Q & A ~食べ物なぜなに研究所~



梅干しから染み出た液がゼリー状になっているの。
食べても大丈夫かしら？



梅干しの成分であるペクチンが
溶け出して、ゼリー状になった
ものだと考えられるよ。
食べても大丈夫だよ。



A 1



冷蔵庫に入れておいた、使いかけのバターが濃い黄色になって
いるよ。削ってから食べた方がいいかな？



A 2



バター表面の水分が蒸発して、バターに含まれる
色素成分であるカロテンの色が強く現れたんだ。
そのまま食べても大丈夫だよ。



ノロウイルスが心配だわ。
食器やおもちゃを消毒するために、次亜塩素酸ナトリウムを家にある霧吹きに入れて使ってもいいかしら？

A 3

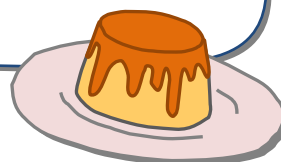
確かに次亜塩素酸ナトリウムは
ノロウイルスの消毒に有効だね。
でも、噴霧用の製品以外を自分でボトルに
詰めて噴き掛けるのは危険だよ！
高い濃度のミストを直接吸い込む危険性が
あるからね。
製品に書かれた使用方法を守って正しく使おう。



今、ダイエット中なんだけど…。
「カロリーゼロ」って表示されている飲み物や食べ物は、
どれだけ食べても太らないってことよね♪

A 4

製品 100 g (ml)あたり、5kcal 未満であれば「カロリーゼロ」とか「ノンカロリー」など
と表示ができるんだ。
食べ過ぎたり、飲み過ぎたりすれば、太るかも
もしれないよ。



～かながわ博士のマメ知識～ 食品表示法に基づく栄養強調表示(熱量)の基準値

熱量	含まない旨の表示 (例：無、ゼロ、ノン、レス)		低い旨の表示 (例：低、ひかえめ、少、 ライト、ダイエット)	
	100 g 当たり	100ml 当たり※	100 g 当たり	100ml 当たり※
	5kcal 未満	5 kcal 未満	40kcal 以下	20kcal 以下

※ 一般に飲用に供する液状の食品