

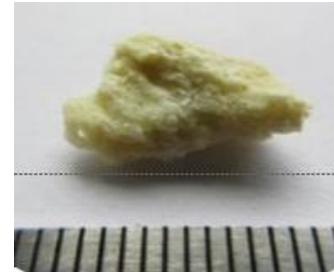


## 冷凍野菜のQ&A ～かぼちゃ～



Q

かぼちゃの中に硬い異物（白色、薄い黄色）が入っていました。  
これは何ですか？



A

かぼちゃの生理障害です。  
乾燥などの天候不順や土壌のpH値とリン酸不足等の要因により、  
南瓜の成分である糖質やデンプン質が白く結晶化する現象  
（クリスタル現象）が発生し硬化したものです。  
かぼちゃ内部に発生することが多くカット面から発見が  
できないことがあります。



# 冷凍野菜のQ&A

## ～さつまいも～



Q

さつまいもが緑色に変色しています。どうしてでしょうか。



A

さつまいもに含まれるポリフェノールの一種のクロロゲン酸がアルカリ性に反応して緑色に変色した現象です。

POINT

できるだけ凍ったまま調理し、鉄製の調理器具、重曹、魚介類など、アルカリ性と反応するものと一緒に保管や調理をすることは避けて下さい。



# 冷凍野菜のQ&A

## ～カーネルコーン～



Q

カーネルコーンの中に植物片のようなものが入っていました。  
これは何ですか？



A

コーンの軸です。  
製造工場にて機械でとうもろこしの軸から粒を切り離しておりますが、  
機械の刃がとうもろこしの軸の一部を切除した際に破片が粒に混入  
することがあります。





## 冷凍野菜のQ&A ～カリフラワー～



Q

カリフラワーが紫色やピンク色に変色しています。  
どうしてでしょうか。



A

生理障害です。  
カリフラワーが成長過程で低温や寒暖差等のストレスを感じるとカリフラワーそのものに含まれているアントシアニンという紫色の色素が現れることがあります。

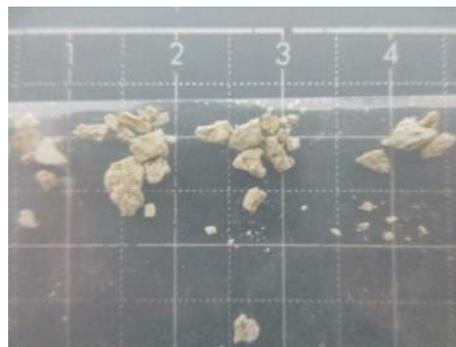


## 冷凍野菜のQ&A ～ほうれん草～



Q

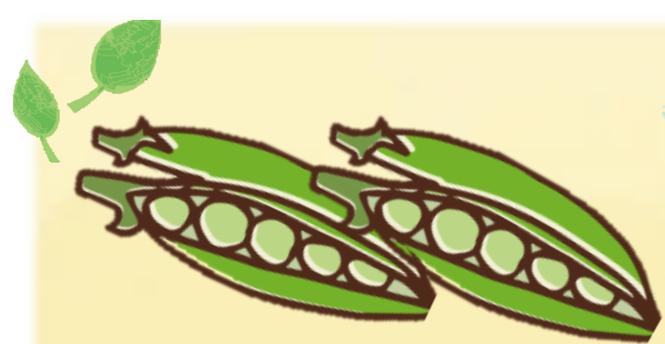
ほうれん草の中に白い石のようなものが入っていました。  
これは何ですか？



A

**シュウ酸カルシウムの結晶**です。

ほうれん草に含まれるシュウ酸がブランチング時に水中のカルシウムと結合しシュウ酸カルシウムとなり、ブランチャー機に残り堆積したものがほうれん草に付着したと考えられます。

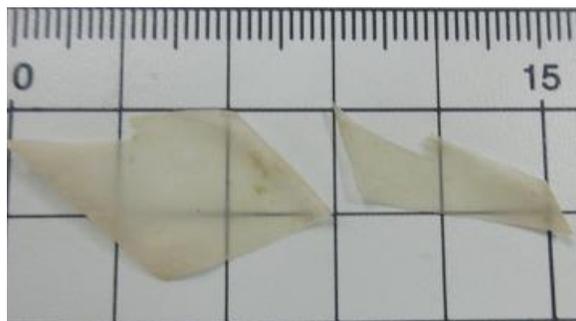


## 冷凍野菜のQ&A ～きぬさや～



Q

硬い繊維状の異物が入っていました。これは何ですか？



A

**きぬさやの薄皮**です。

過熟や乾燥等が原因で、莢内部の薄皮が硬く変質する場合がございます。

