

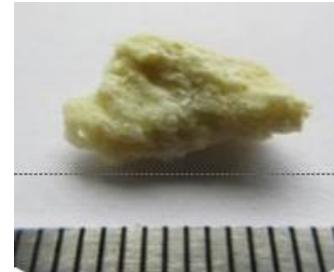


冷凍野菜のQ&A ～かぼちゃ～



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。

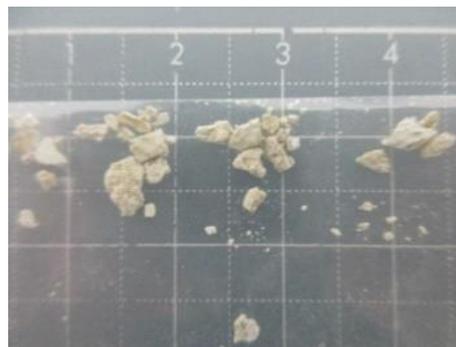


冷凍野菜のQ&A ～ほうれん草～



Q

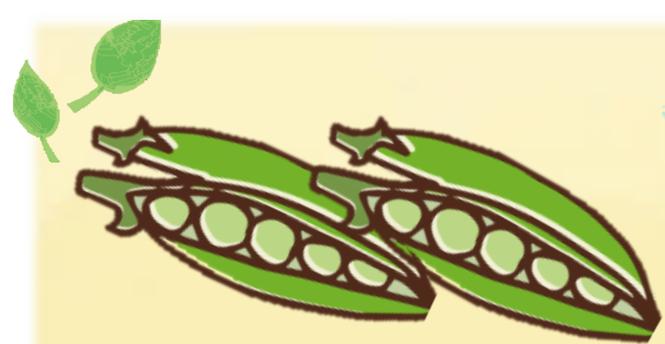
ほうれん草の中に白い石のようなものが入っていました。
これは何ですか？



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。

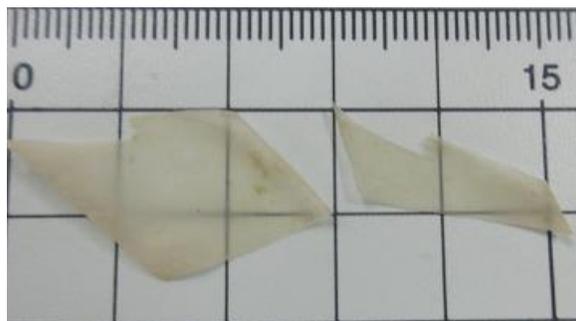


冷凍野菜のQ&A ～きぬさや～



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。



冷凍野菜のQ&A ～さといも～



Q

さといもの食感が硬いです。何が原因でしょうか？



A

ゴリ芋と呼ばれる里芋の生育不良です。

干ばつや日照障害などの気候の影響によりデンプン質が減少し、ガリガリした食感のさといもができる場合がございます。
また、生育上でのストレスや、収穫適期が過ぎるとゴリ芋が発生することがございます。





冷凍野菜のQ&A ～グリーンピース～

Q

グリーンピースの中に植物片が入っています。
これは何ですか？



A

グリーンピースの莢・茎・葉です。
製造工場にて機械で莢や茎、葉の除去を行っておりますが、
完全に除去しきれず混入することがございます。



冷凍野菜のQ&A

～菜の花～

Q

菜の花の茎が硬く筋張ってしており、食べづらいです。



A

「とう立ち」が発生した菜の花です。

「とう立ち」とは、花を咲かせるために茎が伸びる現象のことです。

とう立ちが発生すると、茎が筋っぽくなる場合がございます。

とう立ちの原因は野菜の種類により異なりますが、栽培中の肥料の偏りや天候の影響などにより、成長が他よりも早く進みとう立ちが発生する場合がございます。



冷凍野菜のQ&A

～白菜～

Q

白いビニールのようなものが入っていました。これは何ですか？



A

白菜の薄皮です。

白菜をはじめ小松菜や畑菜等の葉物野菜全般に薄皮が存在しており、植物全般にみられるいわゆる「表皮」です。野菜によって厚さや色は若干異なりますが、白菜の薄皮は比較的厚くて剥がれやすいです。工場にて製造中に薄皮が剥がれ、混入することがございます。