

缶の内面が白くうろこ状になっている。黒くなっている。 「フルーツ缶詰の内側の変色のお話」

ツルンとした食感のゼリーや寒天が嬉しい時期ですね。夏休みにお子さんと一緒にデザートづくりされる方も多いのでは。そんな時にも活躍するフルーツ缶ですがこんな経験、ありませんか？

「フルーツ缶詰を開けたら缶の内側が白いうろこのように変色している部分があるのですが…?」

缶内の酸素とスズが反応したためです。

一般的にフルーツの缶詰は、缶内面にスズを塗布し、缶内および内容物内に残っている酸素とスズを反応させることで、内容物の酸化(色や香りなどの変化)を防止しています。酸素とスズが反応した部分は、缶内面のスズが溶出することにより缶素材の色(灰～濃い灰色)が透けて見えてきますので、白いうろこ状に見えたり、黒っぽく見えたりすることもあります。これを「内面腐食」といいます。



スズは体内に吸収されることなく、排出されていきます。このような変色があった場合でも中身は食べられます。

しかし、缶の密封性が損なわれていた場合は、内容物の品質を保つことができません。色やにおいが変わっていた場合は、食べないようにしましょう。

＼うろこ状や黒っぽく見えるもの／



POINT

開封後の保存方法に気をつけましょう!
一度に食べきれなかった場合は、必ず別の容器(ガラスや陶器、プラスチックなど)に移し替えて冷蔵庫に保存し、なるべく早めに食べましょう。

東海コープ
ホームページに
「おいしくって、
安全なおはなし」の
バックナンバーが
あります。



2023年
8月3週
(33号)

東海コープからの

おいしくって、
安全なおはなし

