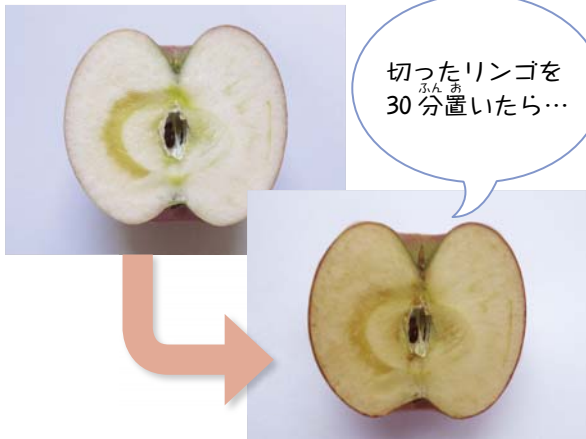


食品の色はなぜ変わる？

切り口が茶色っぽくなるリンゴやゆでると赤くなるエビ。どうして色が
変わるのか知っていますか？ 食べ物の色の変化の秘密を見てみよう！

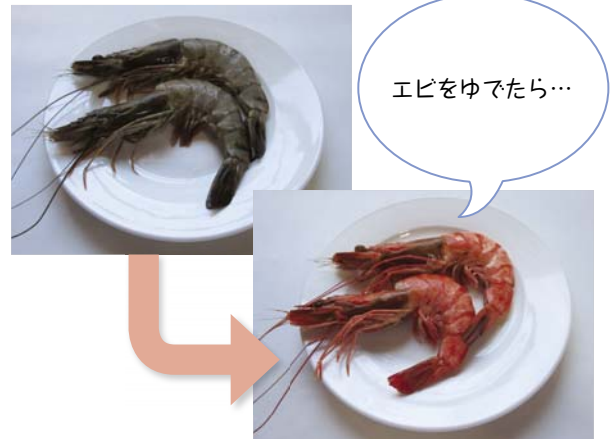
リンゴの切り口が茶色に！

切ったリンゴをしばらく置いておくと、切り口が茶色っぽくなります。これはリンゴに含まれるポリフェノールという物質が、酵素というものの働きで空気中の酸素と反応するからです。ほかにもジャガイモやナス、バナナなども色の変わりやすい食べ物です。



エビをゆでると赤くなるのはなぜ？

生のエビやカニは青黒い色をしています。ゆでると赤くなります。これはアスタキサンチンという色の素(色素といいます)が原因。アスタキサンチンはタンパク質と結びついているときは青黒い色ですが、熱を加えるとタンパク質と離れ、本来の赤い色に戻ります。



ワカメは何色？

ワカメは緑色のクロロフィルという色素と、茶色のフコキサチンという色素をもっています。ですから本来のワカメの色は、ふたつが混ざった濃い茶色。湯がくと緑色に変化します。これは、茶色の色素は熱に弱く、お湯でゆがくと壊れて、熱に強い緑色の色素が残るからです。



ニンニクが青くなる？

ニンニクをお酢に数日間漬けておくと青緑色に変化することがあります。これはいくつかの説がありますが、ニンニクのもつ鉄成分がお酢と反応し色が変わることがあるようです。しょうゆやお酒につけても同様に変化することがあるといわれています。

