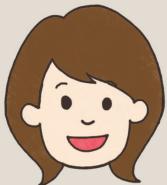


こんな声が
ありました!

缶の内面が黒くなっている。

缶の内面が白くうろこ状に
なっている。

「フルーツ缶詰の内側の変色のお話」



デザートにフルーツ
の缶詰があるよ!
開けて食べよう!



缶内の酸素とスズが
反応したんじゃな!

あれ、缶の内側が
黒っぽくなっている
部分があるよ。



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(灰色～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内容物は食べることができます。

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。

POINT

開封後の保存方法に気をつけましょう!

開封後は食器に移して、なるべく早めに食べましょう。

食べても
大丈夫かな?



フルーツの缶詰って
そんな工夫が
されていたんだね!

