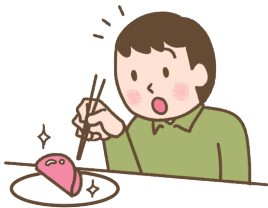


Q19 ハムがキラキラしているけど、大丈夫？

A19 これは、カツオやマグロのさし身、ハムなどにときどき見られる現象です。光の屈折（くっせつ）や反射のかげんで、キラキラ光って見えることがあります。品質に問題はありませんので、食べられます。

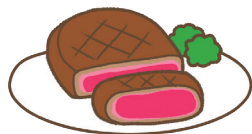


Q20 お肉の中が赤い！生なの？

A20 以下のようなことが考えられます。

①骨付きのお肉の場合、製造の際の加熱によって骨の中の成分がしみ出して、お肉が赤く見えることがあります。品質には問題ありませんので、食べられます。

②お肉や血液にふくまれるミオグロビン、ヘモグロビンという赤い色素が関係しています。通常、酸素にふれた赤い色素は、加熱すると褐色（かっしょく）になります。しかし、お肉の内部が酸素にふれずに加熱された場合、赤い色素がそのまま残ると考えられています。加熱済みの加工食品では、充分加熱されていますので、品質に問題はありません。



Q21 ヨーグルトのふたを開けたら水がういている！

A21 このような現象は離水（りすい）と言います。容器を落したり、横に置いたりしてヨーグルトがくずれると起こります。この水は乳清（ホエイ）と言って牛乳の栄養分がふくまれていますので、捨てずに食べることをおすすめします。



Q22 ヨーグルトは凍らせてもいいの？

A22 ヨーグルトは凍らせても中にふくまれる乳酸菌の大部分は生きています。しかし、一度凍らせたものを解凍すると、本来の食感（固さ・なめらかさなど）が失われます。

