

Q:「れんこん水煮の色がいつも使用している 時より茶色く見えます。」

A: タンニンと鉄分の反応による変色です。

国産れんこん水煮は、収穫後 pH 調整を行うことで変色を防ぐようにしておりますが、漂白が主流の外国産と違い国産品は無漂白のため、茶色く変色することがあります。

これは、れんこんの組織中に含まれる『タンニン』によるもので、タンニンが水に含まれる鉄分と反応することで変色します。

品質的には全く問題ありませんので、食べても問題ありません。



収穫直後の製品



茶色く変色した製品



本会取扱のれんこん水煮製品

- ・国産蓮根水煮(3mm 厚銀杏、要冷蔵、1kg)
- ・ // (5mm 厚銀杏、要冷蔵、1kg)