

Q:「調理後の豆腐製品(鉄分強化品)が 黒く変色しています。」

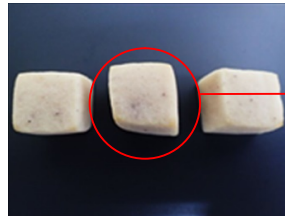
A: 豆腐に添加している鉄分と食材の
タンニンが反応した変色です。

鉄分強化のため「ピロリン酸第二鉄」を添加している豆腐製品について、ごく稀にタンニンを多く含む食材(ごぼう、れんこんなど)と一緒に調理すると、食材に含まれるタンニンと「ピロリン酸第二鉄」が反応し、斑点状に黒色または黒色に近い青紫色に変色することがあります。

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。



調理前の製品



調理後の製品



拡大写真



本会取扱の鉄分強化した豆腐製品

- 揚出し豆腐(Fe強化、要冷蔵、50g)
- // (Fe強化、要冷蔵、70g)
- ミニ生揚げ(Fe強化、要冷蔵、50個)
- 国産大豆冷凍豆腐(Fe・Ca・繊維強化、1kg)
- 県内産大豆冷凍豆腐(Fe強化、1kg)