

Q:「いか製品の一部が青くなっています。」

A: いか・たこ等の軟体動物に見られる血中色素です。

いか製品について、まれに身の一部が青くなっているとお申し出があります。これは、いか・たこ等の軟体動物に見られる血中色素「ヘモシアニン(hemocyanin)」が原因です。「ヘモシアニン」は本来無色透明ですが、銅を含んでいるため、酸素と結合して青色に変色することがあります。一般的に鮮度の良い状態で凍結されたものに青色が多く見られ、酸素との結合状態により、鮮やかな青色から、だんだんくすんだ灰色になりますが、解凍若しくは加熱することで酸素との結合状態が解除されるため、色は透明に戻ります。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。



青くなっている製品



本会取扱のいか製品

- いかリングフライ(1kg, 50個)
- 国産いか短冊(1*4cmカット, 1kg)
- いかボール(Fe・Ca入り, 1kg, 約8g/個)