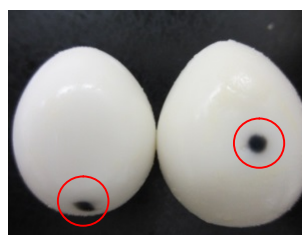


## Q:「うずら卵缶詰を使用したところ、 うずら卵の表面に黒点がありました。」

A:「硫化黒変」と呼ばれる化学反応です。

卵に含まれる硫黄分が鉄や銅等の金属との化学反応により、硫化鉄などの黒色物質(硫化黒変)が形成され黒い部分が出来ることがあります。製造中に発見した場合は除去していますが、缶詰の密封後に発生(内面塗装不備等による鉄との接触により発生)することもあります。

卵由来の現象で、食べても問題ありません。



黒点のある卵

本会取扱のうずら卵缶詰製品

- ・国産うずら卵水煮缶詰

