



こんな声がありました！

缶の内面が黒くなっている。
缶の内面が白くうろこ状になっている。

「フルーツ缶詰の内側の変色のお話」



デザートにフルーツの缶詰があるよ！
開けて食べよう！

あれ、缶の内側が黒っぽくなっている部分があるよ。



どうしてかな？

食べても大丈夫かな？



缶内の酸素とスズが反応したんじゃない！

一般的にフルーツの缶詰は、缶内面にスズを塗布し、缶内および内容物内に残っている酸素とスズを反応させることで、内容物の酸化(色や香りなどの変化)を防止しています。酸素とスズが反応した部分は、缶内面のスズが溶出することにより缶素材の色(灰色～濃い灰色)が透けて見えてきますので、白いうろこ状に見えたり、黒っぽく見えることもあります。**これを「内面腐食」といいます。**

スズは体内に吸収されることなく、排出されていきます。このような変色があった場合でも内容物は食べることができます。

しかし、缶の密封性が損なわれていた場合は、内容物の品質を保つことができません。**色やにおいが変わっていた場合は、食べないようにしましょう。**

POINT 開封後の保存方法に気をつけましょう！

開封後は食器に移して、なるべく早めに食べましょう。

うろこ状や黒っぽく見えるもの



フルーツの缶詰ってそんな工夫がされていたんだね！

