

Q. パイン缶の中に、果肉が褐色になったものが混じっていました。食べても大丈夫でしょうか？

A. パイン缶の中に、果肉が褐色またはピンク色に変色したものが混じっていることがあります。これは一般にパイン缶のピンク病と呼ばれる褐変現象で、栽培時にハチなどの昆虫が運んできた微生物の作用を受け、パインの糖が「 α -ケト酸」に分解され蓄積し、アミノ酸やたんぱく質と一緒に加熱すると発生します。

パイン缶に発生するこの褐変現象は、生果の段階では判別がつかず、缶詰にパックされた後の殺菌加熱後に発生するものです。ほとんどの場合、開缶後に発見されます。安全性については特に問題はなく、食べていただいても害はありません。

(参考：公益社団法人 日本缶詰協会ホームページ)

