

Q. うずら卵の卵白表面が黒く変色しているのを見かけます。変色の原因は何ですか？

A. うずら卵缶詰では、稀に卵白表面または缶内面に黒点が認められることがあります。これは卵に含まれる硫黄分と鉄分が化学反応し、硫化鉄などの黒色物質（硫化黒変）が形成されることによって発生します。缶内面には黒変防止の塗装が施されていますが、この塗装に微小な孔やキズが生じたり、衝撃によって塗装が割れると、露出したブリキ面に卵が接触することで黒変するケースが多く見られます。食べても特に害はありません。

また、表面が割れている卵から卵黄の成分である油脂分が卵油となり、中の溶液が濁ったり油浮きが起こるケースがありますが、こちらも食べても害はありません。



▲硫化黒変が形成されたうずら卵



▲中の溶液が濁ったうずら卵缶