

Q. 黄桃缶詰を開けたところ、果肉自体はいつもと同じ色ですが、シロップがいつもより濃く、白濁していました。使用しても大丈夫ですか？

A. 熟度の進んだ「過熟果」が入っていたことで、果肉からの溶出物が多くなり、液の白い濁りが発生してしまったものと考えられます。これが万が一、微生物などによる腐敗である場合、異臭が発生しますので、それがなければご使用頂いて問題はありません。



▲ 黄桃缶詰のシロップが白く濁っている様子。