

Q. りんご果肉の色がロットにより違いがある、原因は？

A. りんご果肉に色の違いが生じる主な原因として、りんご原料の冷蔵保存期間の長期化による熟度のバラツキ、りんご原料の個体差(果肉の硬さ・もともとの果肉の色など)、が挙げられます。原因としては、りんご自体の熟成や含有糖分のばらつきで発生したものとされます。

原料由来のものであり、缶詰状態で保存期間が長いために変色したものではありませんし、喫食されましても問題はございません。

参考画像

