

Q たけのこの水煮を開封したところ、たけのこに白い塊が付着しており、液体も白濁化していました。使用しても安全性に問題はないでしょうか？

A たけのこに付着している白い塊や液の白濁化の正体は、たけのこに含まれるチロシンが溶出した後、結晶化したものです（析出といいます）。

たけのこの節や身の内側に多く見られます。

チロシンは栄養素（アミノ酸）の一つで、毒性はなく付着していても安全性に問題はありませんので、そのままご使用ください。



▲液の白濁



▲白い塊の付着