

Q. コーン缶詰（ホール）からとうもろこしの粒の付け根が黒っぽく黒ずんでいるコーンがありました。これは为什么呢？

A. これはとうもろこしの粒を茎から外してみると、付け根の部分が黒く変色していることがあります。とうもろこしは完熟すると、粒の付け根の部分の細胞が変色し黒い層を作ります。これは「ブラックレイヤー」とよばれる植物の生理現象であり、形成初期がとうもろこしを収穫するのに適した時期といわれています。

見た目が気になるため、製造工場では選別していますが、粒の根本の部分のため、選別工程で完全に除去できず製品として混入したと考えられます。

とうもろこしの生理現象のため、腐敗しているわけではないので喫食しても問題はありません。ただし、缶詰内に多数の粒全体が黒く変色している場合や粒の形が崩れている場合、開缶時に臭い（異臭）がする場合などは腐敗している可能性もありますので開缶時に確認する必要があります。



▲実際の写真