

「こえにこたえてQ&A」は、この時期に多いお問い合わせとその回答を紹介するコーナーです。コープは、組合員の皆さんから寄せられた声を受け止め、商品や運営の改善に役立てる取り組みを進めています。

こえにこたえて
QUESTIONS and ANSWERS Q & A

お気づきの点やコープへの各種お問い合わせは、ご利用のコープデリ宅配センターにご連絡ください。

バックナンバーもご覧いただけます。

コープにいがた 商品Q&A 検索



さつまいも・ごぼう

Q さつまいも・ごぼうが緑色に変色してしまいました

A あく成分の一種が、アルカリ成分と反応したためです

変色は、さつまいもやごぼうに含まれるポリフェノールの一種である「クロロゲン酸」が原因と思われます。加熱によりクロロゲン酸が反応したり、天ぷら粉に含まれる重曹などのアルカリ成分とクロロゲン酸が反応することで、緑色や紫色になる場合があります。

また、こんにやくなどと一緒に煮ると、こんにやくのアルカリ成分と反応して変色する場合もあります。いずれの変色も食品中に含まれる成分の反応で、召し上がった後も、身体に影響はありません。あく抜きをしっかり行うことで変色を防ぐことができます。

冷凍食品のささがきごぼうでも、同様の反応が出る場合があります。

市田柿(干し柿)

Q 表面に黒い点があります

A 渋味成分によるものです

柿に含まれる渋味成分のタンニンは、空気中の鉄の微粒子と反応してタンニン鉄になり、黒や青っぽい点のようになる場合があります。自然由来の現象ですので、身体に影響はありません。安心して召し上がりください。



ごぼうの天ぷら



さつまいも

みかん

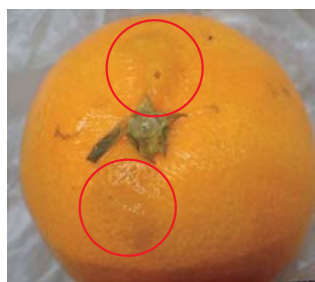
Q 皮が水ぶくれのようになっています

A 「水腐れ病」です

みかんは、熟して糖度が高くなると果皮が水分を吸収しやすくなります。多くの水分を含むと果皮の中にある組織が壊され、水腐れ病になります。

小さな水腐れでも1日もしないうちに全体に広がり、カビが生えることがあります。選別・包装作業時に取り除くようにしていますが、このような商品がありましたら、担当者にお申し付けください。

みかんは、箱や袋に入ったままにしておくと熱がこもり、蒸れて傷みやよくなりやすくなります。箱や袋から出して、風通しの良いところで保管し、早めにお召し上がりください。



がかたちに

具材の青ねぎを中国産から主に国産に、かぼちゃを中国産からニュージーランド産・国産などに変更しました。



国産小麦を使用したもちりとした麺でおいしいです。野菜も国産になるとうれしいです。



声を受け、具材の青ねぎの産地を中国産から主に国産に、かぼちゃの産地を中国産からニュージーランド産・国産などに変更しました。



かぼちゃのほうとう 2食入

* 宅配
11月2回・4回、12月2回に
取り扱う予定です。