

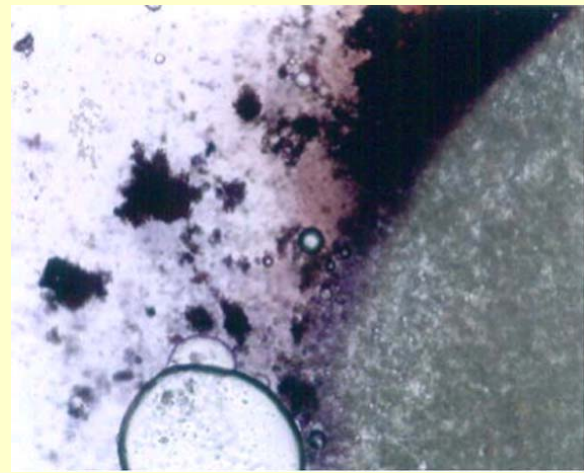
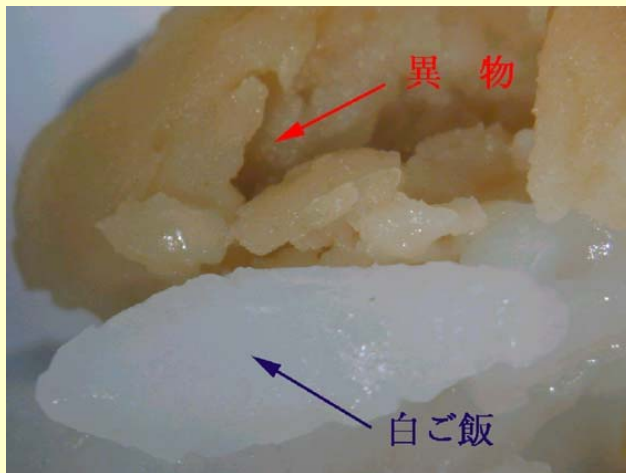
### レトルトごはんの中に茶色の固まり?!

「レトルトパックの白ごはんを買ったら茶色の固まり(写真左)が入っていた」という苦情がありました。固まりは、パックの底のご飯の中にあり、製造時に混入したのではないかと考えられました。

またその色から、米ぬかまたは米の吹きこぼれではないかと考えられましたので、ヨウ素デンプン反応を見ることにしました。

ヨウ素デンプン反応とは、デンプンにヨウ素液をかけた時にデンプンのラセン構造の中にヨウ素分子が入り込み青色～赤紫色になる反応です。

この茶色の固まりにヨウ素液をかけたところ、紫色に変化しました(写真右:ヨウ素デンプン反応)。このことより、この固まりはデンプン質であることが分かり、推測どおり米ぬか又は炊飯時の吹きこぼれであると判断しました。



以前に、保育園の給食で同様の苦情がありましたが、原因は大型の炊飯器の内蓋の洗浄が不十分で、内蓋に溜まっていたふきこぼれがご飯の中に落ちたことによるものでした。

今回のケースも同様の原因によるものと推察されます。同様の苦情はなかったとのことでしたが、炊飯器について洗浄が不十分であったものと思われ、内蓋も含め入念な洗浄が必要であると思われます。