

食べものの色はなぜ変わるの？

①エビをゆでると赤くなるのはなぜ？？

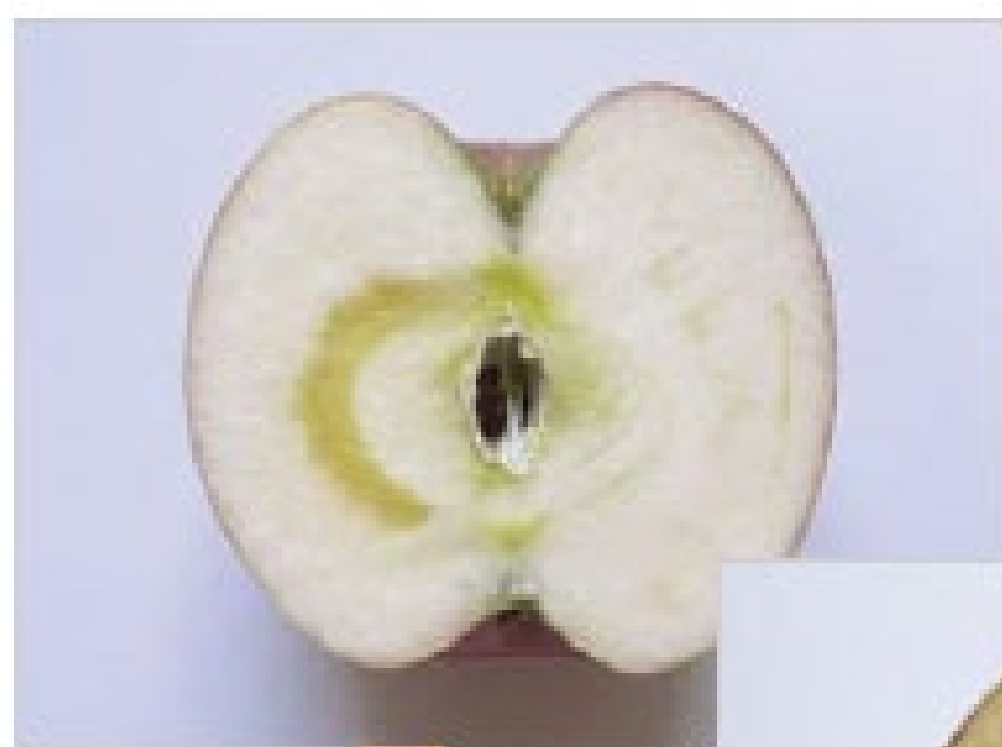
エビの中の**アスタキサンチン**という色の素（色素）が原因です。アスタキサンチンはタンパク質と結びついていてときは青黒い色ですが、熱を加えると、タンパク質と離れ、赤い色になります。



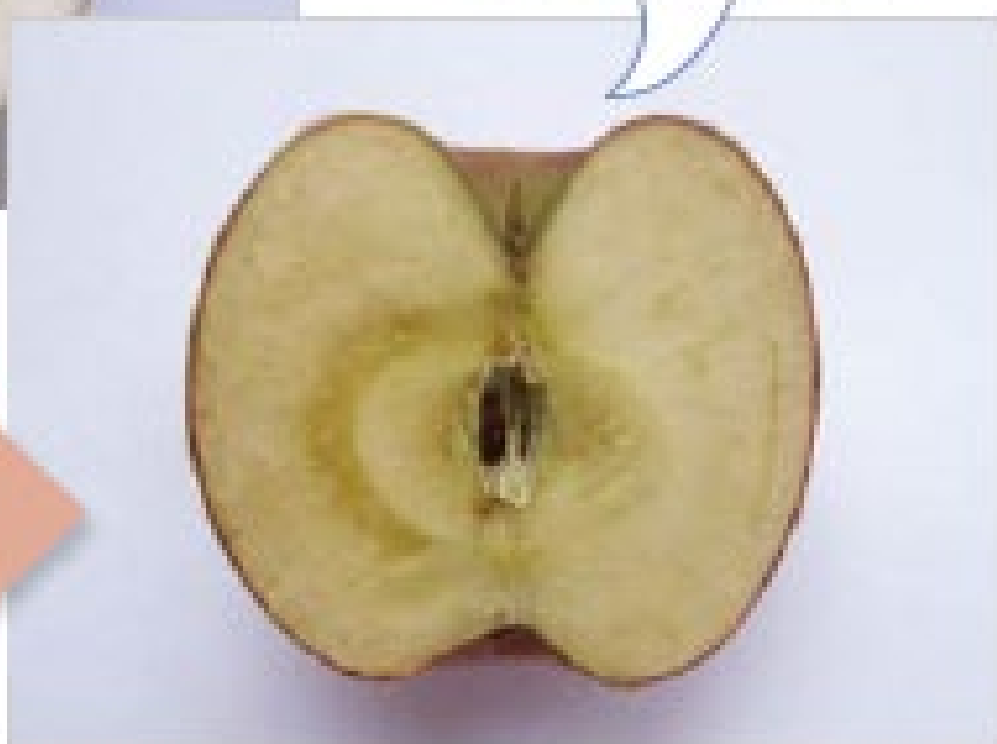
エビをゆでたら・・・



②リンゴの切り口が茶色になるのはなぜ？？



き切ったリンゴをしばらくおいたら・・・



リンゴに含まれる**ポリフェノール**という物質が酵素の働きで空気中の酸素と反応することが原因です。

他にもジャガイモやナス、バナナなども色が変わりやすい食べ物です。



③ワカメをゆでると色が変わるのはなぜ？？

茶色の**フコキサンチン**という色素が壊れて、**クロロフィル**という緑色の色素が残ることが原因です。

フコキサンチンは熱に弱く、お湯でゆがくと壊れてしまいます。生のワカメの色はフコキサンチンとクロロフィルの二つが混ざった色です。



ワカメをさっとゆがいたら・・・

