

麺の変色に関する試験

品質管理

支援の背景

沖縄そばの麺を製造しているA社は、学校給食センターや飲食店等への販売を行っています。麺が緑色に変色したとの問い合わせを受け、その原因究明について、当センターに相談がありました。

支援内容

変色した麺について、以下のような試験を行いました。

- ①デジタルマイクロスコープ、生物顕微鏡観察を実施。カビや細菌などの微生物は確認されませんでした。
- ②使用者に確認したところ、イモを調理したものと一緒に食したことがわかりました。そのため、変色の原因はイモ由来の成分クロロゲン酸であることが推測されました。また、pHを低下させると赤色に変化したことから、イモ由来の成分アントシアニンの存在も推測されました。



緑変部の様子



色が赤色に変化

支援の成果

- ・麺の製造に問題がないことを確認できました。
- ・健康被害の可能性はなく、また取引先に対して迅速な対応を行うことができました。