

Q. うずら卵水煮缶詰で、卵の表面が茶色く変色していました。

A. いただいたうずら卵を観察しましたところ、通常卵と比べると確かに卵白部分が全体的に褐色がかかった色味を帯びていました。

この現象は、メイラード反応と呼ばれ、卵自身のたんぱく質（アミノ酸）と炭水化物（糖類）の結合による化学反応（アミノカルボニル反応）のことであり、加熱によりたんぱく質が褐色等（メラノイジン）に変色する現象が原因です。

うずら卵水煮缶詰の製造では、保存性を保つため密封後加熱殺菌を施し、その際にこのメイラード反応が現れ、時間と共に少しずつ進行する場合があります。また、同じロット内の製品であっても、卵自身の個体差（アミノ酸や糖の含有量等）や殺菌状況（レトルト殺菌釜の性質等）に伴う冷却温度等のバラつきにより、当該反応が現れる場合もあり、発生症状が異なるため、発生をゼロにすることが難しいのが現状です。さらに製品の保管条件（温度や気温等）によっても影響が出る場合もあります。

今回の現象は原料由来物質による症状のため、食しても何ら健康に害はございません。缶詰に異常は見られず、卵自身の弾力や缶詰内の注液や匂いも正常との事でしたので、食べて問題のあるものではありませんので、ご安心ください。以上のことをご理解いただき、使用していただきますようお願いいたします。

#### 実際の写真



左が褐変した卵・右が通常卵



左写真の拡大写真（左が褐変した卵・通常卵）