

こんな声がありました！

皮が黒い。「バナナの変色のお話」



CO-OP



おやつバナナよ。
さっそく食べましょう。

あれ、このバナナ、
皮が黒くなって
いるよ。



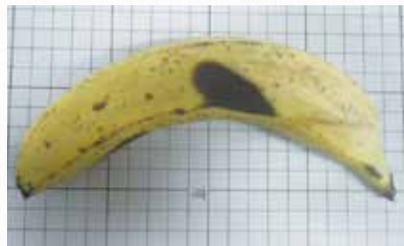
中身も黒くなっているわ。
腐っているのかしら。

どうして黒くなるの
だろう？



バナナは温度や衝撃に敏感
なんじゃ。

バナナは、高温や低温に敏感で、かつ衝撃などに弱いデリケートなフルーツです。高温や低温の影響、衝撃を受けると皮や中身が黒く変色します。



低温や高温による変色



衝撃による変色



POINT 上手な保存の仕方

- バナナの保存の最適温度は15℃～20℃です。直射日光の当たらない、風通しの良い場所で保存しましょう。
- バナナは13.5℃以下のところに置いておくと、熟成が止まり、皮が黒ずんでしまいます。寒い時期は暖かい室内で保存しましょう。
- 暑い時期は、皮の色は黒くなりますが、冷蔵庫の野菜室で保存するの其中一个の方法です。野菜室に入れるときは、好みの熟度になったバナナを、新聞紙に包み、ビニール袋に入れて保存しましょう。

豆知識

フィリピンやエクアドルなどの産地で収穫したバナナは、船で日本まで運ばれます。海外からの害虫が日本に入りこまないように青い状態で輸入されます。港で様々な検査を行い合格したものを、室(ムロ)と呼ばれる加工室に入れ、一定期間置いて追熟(ついじゅく)させます。追熟を行うことで、食べごろの黄色いバナナにしています。



追熟前のバナナ



追熟後のバナナ

ていねいに扱って
おいしく食べましょうね。

