



き 切ったリンゴを しおみず 塩水につけると、 いろ か 色が変わらないのはなぜなの

き 切ったリンゴの いろ か 色が変わるのは、 こうそ 酵素のはたらき

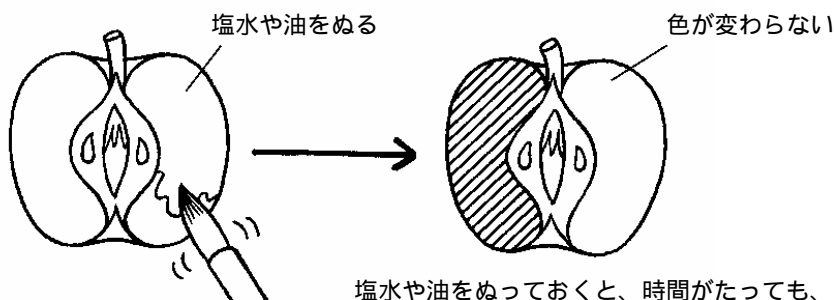
リンゴは、き 切ってしばらく お 置いておくと、き 切り口が あかちいろ 赤茶色になってきます。これは、リンゴの中に、くうきちゆう 空気中の さんそ 酸素を 結びつけて、いろ か リンゴの色を あかちいろ 赤茶色に変化させるはたらきをする 酵素（せいぶつ 生物の体内にあって、ものが へんか 変化する てだす 手助けをするもの）があるからです。

リンゴの いろ か 色が変わらないようにするには、リンゴの き 切り口が くうき 空気にふれないようにするか、こうそ 酵素が、はたらかなくなるようにすればよいことになります。

しおみず 塩水は、こうそ 酵素をはたらかせなくする

しおみず 塩水につけると、こうそ 酵素がはたらかなくなるうえ、き 切り口に しおみず まく 塩水の膜ができるため、さんそ 酸素ともふれにくくなるから、いろ か リンゴの色が変わらないのです。すこ 少々 しおあじ 塩味が つくと、リンゴの あま さが つよ 強く かん 感じられるようになるため、リンゴもおいしくなります。そのため、き 切ったリンゴを、しおみず 塩水につけることは、むかし 昔から、よく 行われています。

リンゴの き 切り口に、あぶら 油などをぬると、くうき 空気にふれなくなるため、やはり いろ か 色は変わらなくなります。レモンのはぼりじるなど、つよ 強い すも、こうそ 酵素をはたらかせなくしますので、リンゴの いろ へんか 色の変化を防げます。ですから、どれしんぐ をかけた、サラダの なか 中のリンゴも、しろ 白い いろ 色のままです。（監修・矢野 亮）



しおみず や油をぬっておくと、時間がたっても、切り口の色が変わらない

