



紅茶にはちみつを入れるとなぜ黒くなるの

いろいろな成分の入った栄養価の高いはちみつ

はちみつは、植物の花のみつせんから出る糖分が、ミツバチによって巣に集められ、果糖やブドウ糖になったものです。

レンゲ、アブラナ、ミカン、オレンジなどの花からとった、いろいろな種類のはちみつがあります。

はちみつには、いくつかのビタミンや、カルシウム、リン、鉄、ナトリウム、カリウムなど、無機質とよばれるものなどがふくまれています。

紅茶の色を黒っぽくする鉄分

紅茶にはちみつを入れると黒っぽくなるのは、はちみつにふくまれている鉄分と、紅茶にふくまれているタンニン（しぶ味のもと）が結びつき、タンニン酸鉄ができるからです。

なお、紅茶にレモンを入れると色がうすくなるのは、レモンの中のクエン酸やリンゴ酸で酸性になり、テアルビジンという色素が少なくなるためです。（監修 青木国夫）

