



ゆで卵の黄身のまわりが、黒っぽくなるのはなぜなの

硫化第一鉄ができるから

あなたは、自分でゆで卵の殻をむいたことがありますか。時間をかけてゆでられたゆで卵は、黄身と白身がするりとはがれやすくなっています。

このとき、ゆで卵をよく見ると、黄身の表面が黒っぽくなっていたり、こい緑色になっていたりにしていることがありますね。このような色がついているのは、硫化第一鉄が原因です。

卵白は、アミノ酸をたくさんふくみ、そのアミノ酸の一つであるシスチンは、熱を加え分解すると、硫化水素を生み出します。

一方、卵黄には、鉄分がふくまれており、この鉄が硫化水素と結びついて、硫化第一鉄に変化するのです。

つまり、黄身の鉄と、白身の硫化水素がふれあっているところだけ、硫化第一鉄ができるのです。だから、黄身の表面（ゆで卵の黄身のまわり）しか変色しないわけです。

かたゆで卵と半熟卵

卵をゆでるとき、ゆでる時間や温度による固まりかげんで、かたゆで卵と、半熟卵にわけられます。かたゆで卵は、卵白も卵黄も固まっているものをいい、半熟卵は、卵黄も卵白もまだやわらかいものをいいます。（監修・青木 国夫）

