

「こえにこたえてQ&A」は、この時期に多いお問い合わせとその回答を紹介するコーナーです。コープは、組合員の皆さんから寄せられた声を受け止め、商品や運営の改善に役立てる取り組みを進めています。

お気づきの点やコープへの各種お問い合わせは、コープデリコールセンター・店舗、または下記「組合員の声事務局」にご連絡ください。

●コープぐんま 組合員の声事務局
☎ **0120-934-011**
受付/土・日を除く 9:00~17:00

バックナンバーもご覧いただけます。

コープぐんま 商品Q&A 検索



こえにこたえて

QUESTIONS and ANSWERS Q & A

キャベツ

Q 水で洗っても消毒くさいです

A 辛味成分の影響によるものです

キャベツ、ブロッコリー、大根などのアブラナ科の植物には「イソチオシアネート」という辛味成分が含まれており、切ったりゆでたりすると、この成分が分解し、「ジメチルジサルファイド」という物質ができます。この物質の濃度が高いとにおいを感じる場合があります。これは植物由来のもので、召し上がった後も問題はありませんが、食べられないほどにおい強い場合もあります。

生育期に高温にさらされたり、雨が少なかったことにより生じたものと考えられますが、見た目は判断が難しいことから、におい強いものが混入してしまう場合があります。このような場合には、担当者にお申し付けください。



なし

Q 果肉が透明に変色しています

A 「蜜症」によるものです

「蜜症」とは、りんごに入る「蜜」と同じ現象です。りんごの場合はいしざの指標になりますが、なしの場合には、蜜入りの果実はその部分が透明になり傷みにつながっています。見た目では判断が難しいことから混入してしまう場合があります。このような場合には、担当者にお申し付けください。

もも

Q 食べたら口の中がピリピリし、しびれたような感覚がありました

A 「ポリフェノール」の渋味や苦味です

ポリフェノールはお茶に含まれるカテキンやタンニンなどと同類で、渋味や苦味を感じさせます。未熟なものにはポリフェノールが多く含まれ、渋味や口の中にしびれるような刺激を感じます。このような場合には、担当者にお申し



付けてください。また、ももを切つてしばらく置くと、茶色く変色するもの、このポリフェノールによるものです。

氷菓用キャンデー

Q 冷凍庫に入れても、いつまでも凍らないものがあります

A 過冷却現象によるものです

ジュース内の果汁成分や糖類の含有量が多いと、液体が凍る温度が水に比べ低くなり、0度以下になっても凍りにくい場合があります。また、ジュース内の成分が安定していて、ゆっくりと温度を下げていった場合、冷凍室に入れていても凍らない場合があります。この現象を、「過冷却現象」と呼びます。商品の包材に、「凍りにくい場合は、チューブを軽く振ってから、再び冷凍庫に入れてください」とご案内しています。このような現象が起きた場合には、お試しください。

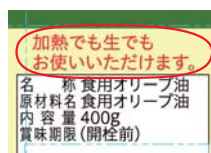


がかたちに

加熱せずに使用できることをわかりやすく表示しました。



加熱せずにそのまま使用してもいいのでしょうか？



co-op **エクストラバージンオリーブオイル 400g**

* 宅配
8月3回・5回、9月2回に取り扱う予定です。

いつでも注文番号 **077015**
(9月4回までいつでも注文できます。)

* 店舗
全店で取り扱っています。



声を受け、加熱はもちろん、生でも使用できることをわかりやすく表示しました。(コープのオリーブオイルに、順次同様の表示をしていく予定です)

* 200gのタイプもあります。