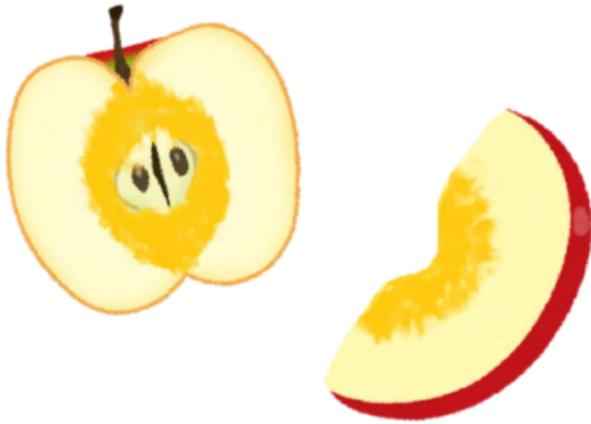


栄養科たより

🍏 蜜入りりんごのヒミツ 🍏

秋に旬を迎える果物のひとつとしてりんごがあります。

中でも「甘くておいしい」蜜入りりんごはとても人気です。



蜜入りりんごって？

りんご果実の細胞の
すき間が水分で満たされ、
半透明に見える現象のこと

蜜入りりんごの美味しさのヒミツは香りにある！

実は、蜜入りりんごと蜜なしりんごの甘さには大きな差はありません。蜜入りりんごには **メチルエステル類・エチルエステル類** という香りの成分が多く含まれており、その甘くて華やかな香りが味を引き立てるため、私たちは蜜入りりんごを美味しく感じるのです。

エチルエステル類

フルーティ、フローラルな香り

メチルエステル類

香りに広がりを与える



蜜入りりんごは新鮮なうちに！

「蜜入りりんご = **完熟した状態**」です。
日持ちはしないので新鮮なうちに
早めに食べるようにしましょう！