

Q4ーコンブやワカメは湯通しするとなぜ緑色になるのですか？ 海苔は焼くとなぜ緑色になるのですか？

Aー コンブやワカメを湯通しすると藻体に含まれているフコキサンチンが変性して色が消えるため、隠れていたクロロフィル c の緑色が現われます。また、乾し海苔を焼くとフィコエリスリンやフィコシアニンが熱に弱いので先に分解されてクロロフィル a の緑色が現われます。