

アントシアニンを含む植物



アントシアニン色調変化



酸性

中性

アルカリ性

ポリフェノール

フラボノイド

- ・フラボノール類
- ・イソフラボン
- ・カテキン類
- ・アントシアニン
- ・フラボン類
- ・フラバノン類

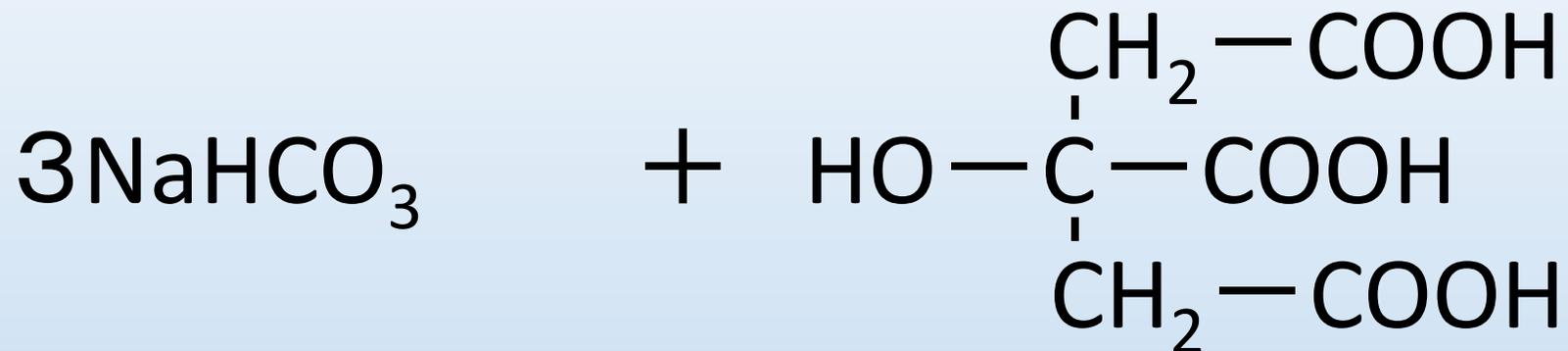
黒豆に鉄



黒色の安定

炭酸水素ナトリウム

クエン酸



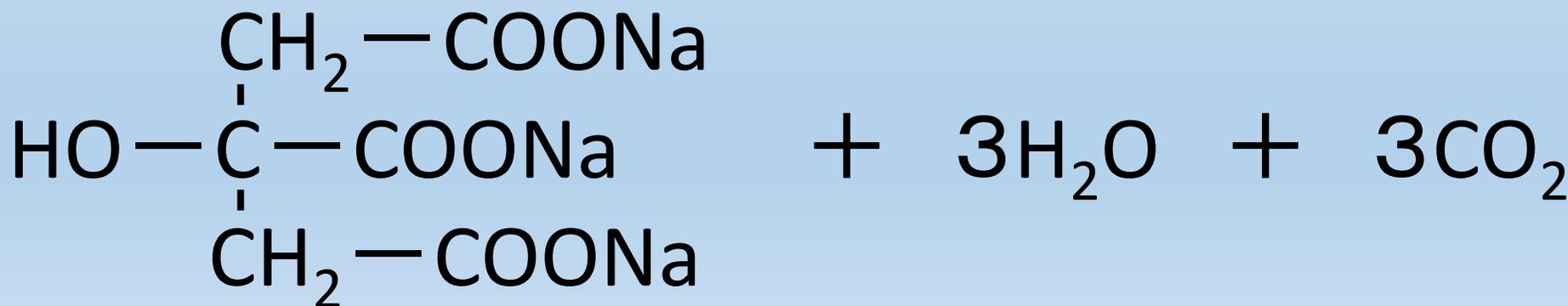
しょっぱい



クエン酸三ナトリウム

水

二酸化炭素



気泡

炭酸水素ナトリウム 炭酸ナトリウム 水 二酸化炭素



加熱



アルカリ性＝苦い

膨らむ原因

粉A

重曹

成分:

炭酸水素ナトリウム

粉B

ベーキングパウダー

成分:

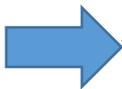
炭酸水素ナトリウム

酸性剤 (中性にする)

遮断剤 (保存中にガス発生しないようにする)



アルカリ性



小麦のフラボノイド
が黄色に

中華麺の原材料

めん(小麦粉、全卵、食塩、小麦たん白、酒精、かんすい、トレハロース、乳酸ナトリウム、クチナシ色素、卵殻カルシウム)、打粉(加工でん粉))

うどんの原材料

「めん」小麦粉、でん粉、食塩/酸味料、グリシン、(一部に小麦を含む)

炭酸ナトリウム、炭酸カリウム、リン酸系のカリウム塩やナトリウム塩のうち、いずれか1つ以上含む **アルカリ剤**

中華麺の弾力・風味・食感をつけている

麺

紫キャベツ

レモン汁

酸性

黄色

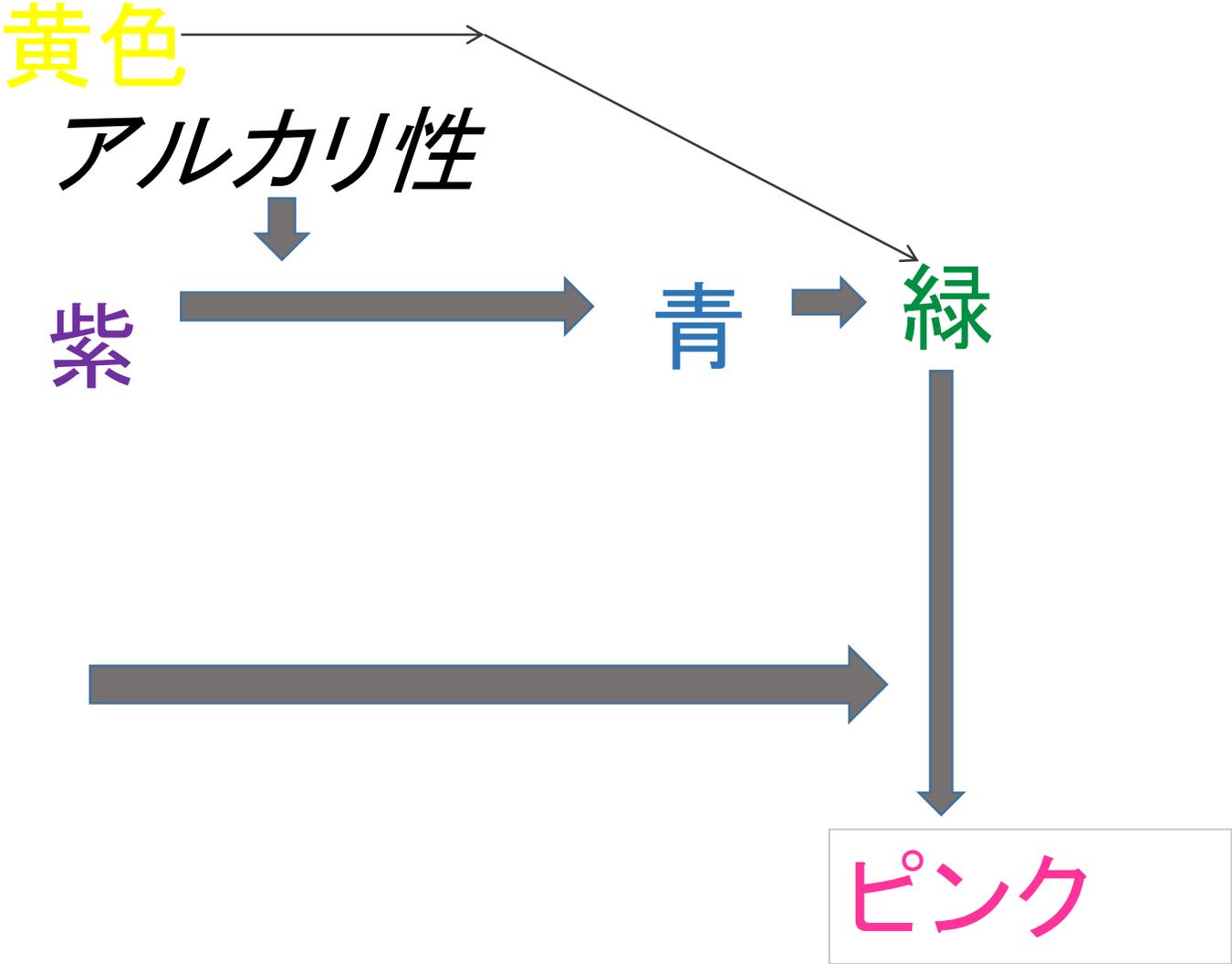
アルカリ性

紫

青

緑

ピンク



玉葱(中性) の フラボノイド

無色

重曹(アルカリ性)



黄色