

商品の「？」にお答えするお役立ち情報

Q

鮭を焼いたら白いかたまりが表面に出てきました。

A

鮭の身に含まれているたんぱく質の一種です。



この白いかたまりは、たんぱく質の一種です。解凍時やカット時に身からにじみ出た水分とともに表面に付着し、加熱されることで白く固まったものです。

鮭に由来する成分ですので、お召し上がりになってもお身体への影響はありません。