



お肉が黒ずんでいるのはなぜ？ 傷んでいるのですか？



- お肉に含まれる色素「ミオグロビン」は、酸素に触れることで鮮やかな赤色に変わる性質を持っています。
- お肉が重なっている部分や、トレーに接している部分は、酸素に触れにくく、本来の暗い色のままのことがあります。
- 重なりを広げるなどして酸素に触れることで、次第に鮮やかな赤みを帯びてきます。色素の反応によるもので品質に問題はありません。