



30

家に帰ったら肉汁が出ていたのですが、問題ないのでしょうか？

A

冷蔵品・冷凍品それぞれの場合によって異なります。

●肉汁が出るケースについて、①冷蔵品の場合と②冷凍品の場合について見てみましょう。

①冷蔵品の場合

この場合、食肉の持つ保水力が弱いときに、肉汁が多く出ます。

と畜処理や食肉の扱いが悪い場合等により食肉のpHが、たん白質の等電点近く(pH5 前後)まで低くなると、保水力が低下し、肉汁が多くでてしまいます。

この肉汁は食肉の細胞質成分です。少々肉汁が出てても衛生上は問題ありませんが、多量に出ると衛生上の問題があります。

●肉汁には、たん白質、ペプチド、アミノ酸などのうま味成分が含まれることから、その流出は必ずしも好ましいものとはいえません。

②冷凍品を解凍した時

この場合は、保水力の問題というより、冷凍方法が問題となります。

食肉を冷凍保存するとき、食肉の細胞に含まれる水分が結晶化し、細胞を傷つけることがあります。これがために、解凍した際に、壊れた細胞から食肉の細胞質成分が流出するのです。

●肉汁の発生を防ぐためには、冷凍保存する際に、氷の結晶をできるだけ生成させない方法で凍結すべきです。具体的には、氷の結晶が最も生成される温度帯(-1~-5℃)を極めて短時間で通過させ(急速凍結し)、氷の結晶を生成させないようにすべきです。

逆に解凍する際には、ゆっくりと解凍することが望ましいです。



肉汁は食肉の細胞質成分です。少々肉汁が出てても衛生上は問題ありません

