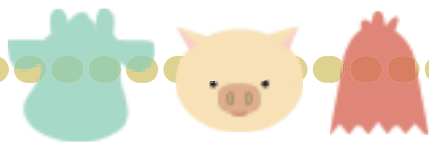


35



# 豚のひき肉でロールキャベツを作ったらお肉がピンク色になりました。豚肉に添加物でも入っているのですか？

A

これは、肉の添加物というよりも、キャベツに微量に含まれる窒素成分が肉に結合したためです。

🍲 ロールキャベツを加熱すると、キャベツに含まれている硝酸態窒素が溶出してお肉の色素であるミオグロビンと結合し、紅色のニトロソミオグロビン、あるいはさらに加熱が進み、ニトロソミオグロモージェンが生成されたものと思われます。



キャベツ + ひき肉 = ?

