

13

お肉は新しいほどおいしいのですか？

A

お肉は、新しければおいしいという訳ではありません。

●食肉は、と畜した直後はやわらかい（うま味に乏しい）ですが、すぐに死後硬直に入ります。ある程度時間が経過すると、硬直がとけてくるとともに筋肉に含まれるたんぱく質分解酵素等により食味が増加してきます。

これを「肉の熟成」と呼びます。

●一般に、肉を熟成させると、肉のおいしさが向上すると考えられています。これは筋肉中のたんぱく質分解酵素により、たんぱく質が分解して生まれるアミノ酸によって、うま味が増すためと考えられています。

熟成完了までの期間は畜種によって異なります。

例えば、2℃で保管した場合、牛で10～15日、豚で4～6日、鶏で1日程度を要します。保管中に冷凍状態になると、熟成作用は停止するかゆるやかな状態になります。また5℃以上になると、熟成は早く進みますが、同時に食肉そのものの変質が起こります。



食肉センターでは2℃で1日冷蔵室で保管された後、カットされる

お肉博士



豆知識

肉の冷蔵保存のコツ！

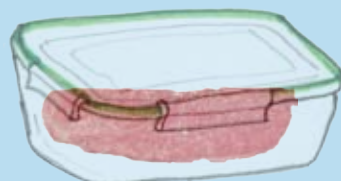
肉は空気に触れると酸化して鮮度も風味も落ちてしまいます。

購入した肉はトレーから出し、ラップで密閉してから保存容器などに入れて冷蔵保存します。肉を冷蔵保存する温度は5℃以下を保てるようにと言われていいますが、できるだけ0～2℃で保存するのが理想的です。

この環境を保ち、賞味期限内になるべく早く使いましょう。



ラップで密閉して



保存容器に入れる