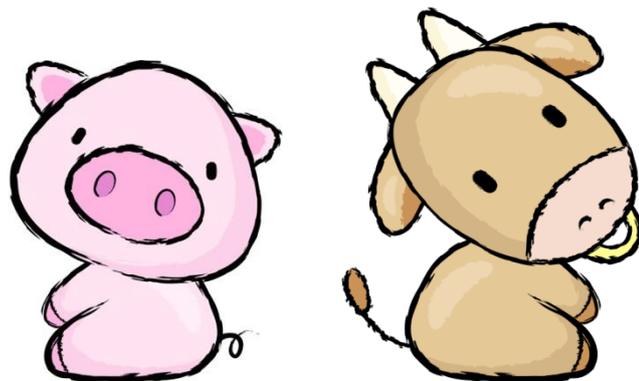


お肉の熟成について



熟成（エージング）とは

と畜後、低温貯蔵の期間中に、体内の酵素（プロテアーゼ等）により筋肉の構造を弱め、乳酸やリン酸を多く生成して微生物の発生を抑えます。同時に筋肉細胞を膨潤させて保水性を回復させ、肉が柔らかくなります。

熟成期間は、畜種、と畜時の年齢、保管方法、保管温度、保管、湿度により異なります。

と畜後、2～4度で保管した場合、牛肉で10～21日、豚で4～6日、鶏で1日程度とされています。

また、タンパク質が分解されて、アミノ酸等味成分が出てきます。この状態を熟成と呼び、食肉は柔らかく美味しく食べられます。