

家庭知識の一環・お肉の冷蔵保存のコツ

◆ポイント①:ラップと密封できる容器

お肉は、**空気に触れると酸化してしま**
う!そして、お肉自身が持っている風味
は酸化が進むと、どんどん落ちます。

また、酸化のほかにも**空気中の雑菌が**、
お肉の表面に付着してしまい、**カビ・雑菌**
の繁殖するための温床となってしまう
ます。これらは、いずれもお肉の品質を低
下させる原因になります。

そこで! お肉を冷蔵保存して品質を保つ
ためには……

お肉を取り出して、**ラップできっちりお肉**
の1つ1つを包みましょう!

そして、さらにその包んだお肉を空気の
侵入を防ぐ**密封容器に詰める**、もしくは、
保存用のポリ袋に入れて冷蔵することが
コツの1つです。



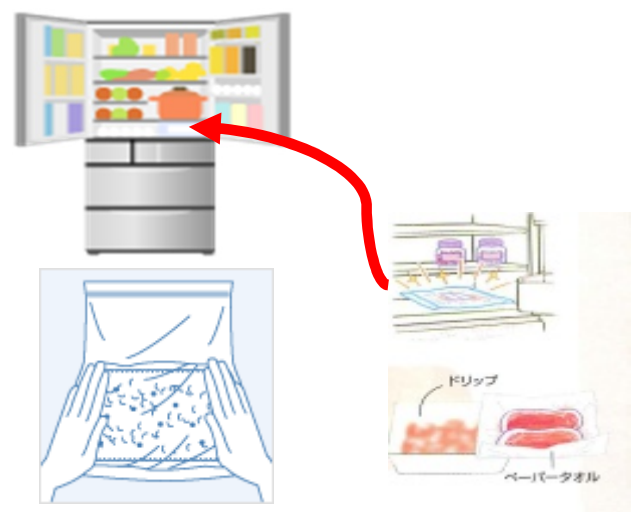
◆ポイント②:お肉の適切保存温度

お肉を包んで密封し終えた後は、当然、
冷蔵庫で保存しますが、ここでポイントが
あります。

お肉を冷蔵庫に保存するときは、**冷蔵庫**
内の温度を5℃以下に保つことが大切で
す。

最近の一般家庭向けの冷蔵庫には、チ
ルドルームと呼ばれる冷蔵品を保管する
場所がついているので、そこを使用する
のも良いでしょう。

ちなみに、消費期限内の話ですが、冷蔵
中に、お肉を寝かせることで、**緩やかに**
熟成が進み、うま味が増加する傾向が
あります。



参考資料:お肉の表示ハンドブック2013