



品質保証
だより

ハム、ソーセージに使われる「発色剤(亜硝酸塩)」って、どうなの？

ハムには、お肉の色がピンクの鮮やかなものと、そうでないものがあります。その違いは、製造時、発色剤(亜硝酸塩)や着色料を使用するか、しないかによります。かつては、発色剤には発がん性があるとして、不使用のハムを取り扱っていましたが、今は発色剤使用による安全性の問題がなくなり、どちらのハムも取り扱うようになりました。



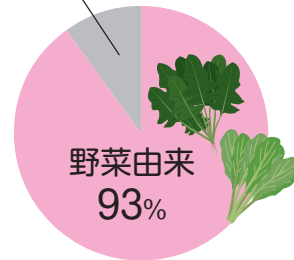
お肉の色が、
明るい。

製造時、発色剤(亜硝酸塩)を使用すると、お肉の色が鮮やかになります。これは、お肉の赤い色素を固定させるからです。

発色剤には、その他に原料の豚肉の臭みをなくしたり、ボツリヌス菌を抑える働きもあります。

体に入る亜硝酸塩

食肉類や水など 7%



私たちの身体に入る亜硝酸塩は、ハムやソーセージからの摂取量はごくわずかです。それよりも野菜などから日常的にはるかに多くの量を摂取しています。かと言って、野菜が問題という訳ではありません。私たちの胃の中では、様々な食品によって希釈されるので、発がん物質の生成には結びつかないことが分かっています。どうぞご安心ください。

お肉の保存のはじまり

古代メソポタミア文明の時代から、岩塩に含まれる亜硝酸塩を使用し豚肉を保存していました。

