안전한 식·의약 생활을 위한

# 컨슈머 뉴스레터

2021.4.30.(금) Vol.5 / issue 18

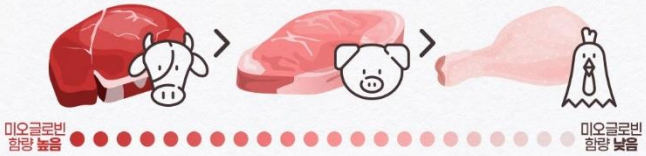
# 신선한 소고기 색은 선홍색이다?

## 근육 고기 색깔을 좌우하는 것은?

**미오글로빈** (육색소)

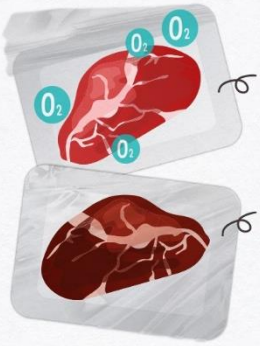
주로 미오글로빈에 의해 결정되며
미오글로빈은 산소와 결합했을 때 밝은 색을,
산소와 분리되면 검붉은 색을 띠게 됩니다

가축마다 생김새가 다르듯
근육 중 미오글로빈 형태나 함량도 서로 달라요~




소고기는 미오글로빈이 돼지보다 많아서 짙은 붉은색
돼지고기는 회색빛 도는 분홍색
닭고기는 회백색 등 다양한 색을 나타냅니다

## 신선한 소고기는 선홍색으로 알고계시죠?



선홍색은 근육 중 미오글로빈이
산소와 결합했을 때 나타나는 색이에요

그런데
진공포장 소고기는 **검붉은 색**이니
신선도가 떨어질까요?

**아니오~!**
개봉하면 공기 중 산소와 만나게 되므로
고기는 천천히 밝은 색으로 변해요

## $O_2$ 산소와 결합되지 않은 미오글로빈은 검붉은 색이 정상!




겉이 선홍색인 고기도
✔고기 조각끼리 붙어있거나
✔포장용기 등에 밀착 되어있던 부분은
검붉은 색을 띨 수 있어요

특시..?
**수입소, 한우, 육우, 젖소 고기도 색으로 구분될까요?**

색으로 구분하기는 어려우니
**축산물이력번호**를 활용하세요~!

www.mtrace.go.kr (축산물 이력제)
▸이력번호 12자리 검색 ▸소 종류, 농장 등 확인 가능

## 그러면.. 선도가 떨어진 소고기는 어떻게 알 수 있을까요?




식품의약품안전처