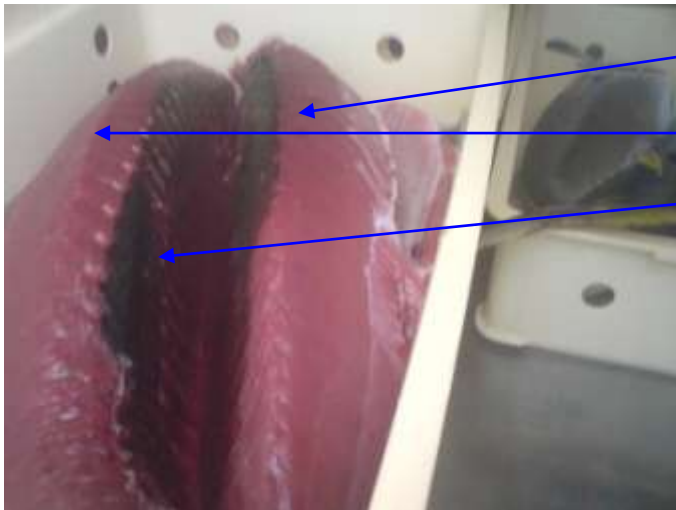


深層水氷保管処理マグロ

平成22年3月18日

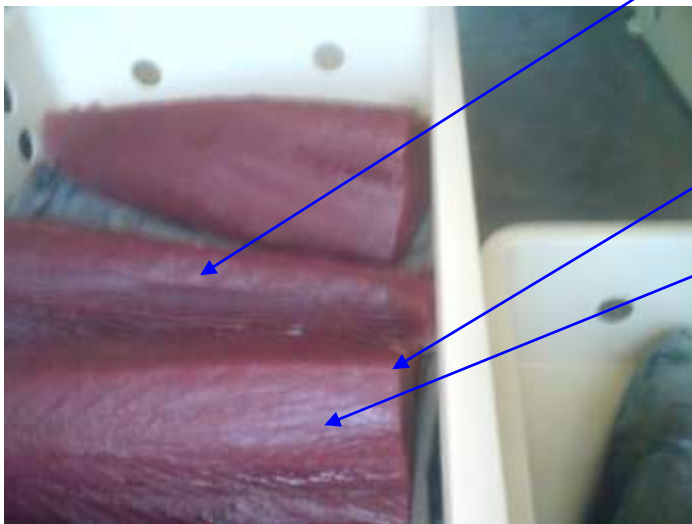
周超音波研究所発行

昨日水揚げ血抜き深層水処理なしキハダ38キロ



色合い普通
切り口シャープ
血合い筋やや黒変

3日前15日水揚げマグロ35キロ、
血抜き処理なし、深層水氷保存



ワイン色の良い色合い均一

切り口シャープ

余分な水分は抜けて且つ表面筋繊維を保存しながら光沢を認める。表面微細隆起は均一密に存在している。