

A volte succede che il prodotto preaffettato imbrunisca rapidamente subito dopo ...

A volte succede che il prodotto preaffettato imbrunisca rapidamente subito dopo il confezionamento.

Dipende dalla miscela di gas usata per il riempimento?

Una causa può essere la permanenza d'ossigeno all'interno della confezione, per insufficiente rimozione dell'aria, o imperfetta sigillatura della vaschetta, o trascinarsi di aria da parte del prodotto. Ma se l'ossigeno è a concentrazioni inferiori a 0,5%, la causa dell'imbrunimento va ricercata altrove, per esempio nella "debolezza" intrinseca del pigmento rosso, generalmente legata ad incompleta conversione della mioglobina nativa nel pigmento rosso.