



Muitas pessoas têm dúvida se a carne suína é vermelha ou branca. A textura e a cor do corte é diferente da carne bovina e, por isso, muitos acham que é uma carne branca. E você, sabe em qual categoria de cor essa proteína animal se encaixa? A carne suína é vermelha! Apesar de alguns cortes aparentarem um tom mais claro, eles são ainda mais escuros que a carne branca.

Todas as carnes provenientes dos tecidos musculares de mamíferos como suíno, cordeiro, carneiro, bovino e coelho são consideradas carne vermelha, de acordo com a **Organização Mundial de Saúde (OMS)**. Peixes e aves estão na categoria de carne branca, com exceção do avestruz que é um corte vermelho, porém tem características de carne branca, semelhante ao peixe.

A diferença das cores deve-se à concentração de mioglobina, que é mais presente em carnes vermelhas. Essa, quando é exposta ao oxigênio, forma-se oximioglobina, que é avermelhada.

Agora que você já sabe que os cortes suínos são da categoria de carne vermelha, veja outras curiosidades e mitos que desvendamos sobre essa deliciosa proteína animal na nossa editoria [Faz Bem Saber](#).

Fonte: [Terra](#).