

バイオディップ

食品添加物 畜肉用品質改良剤製剤

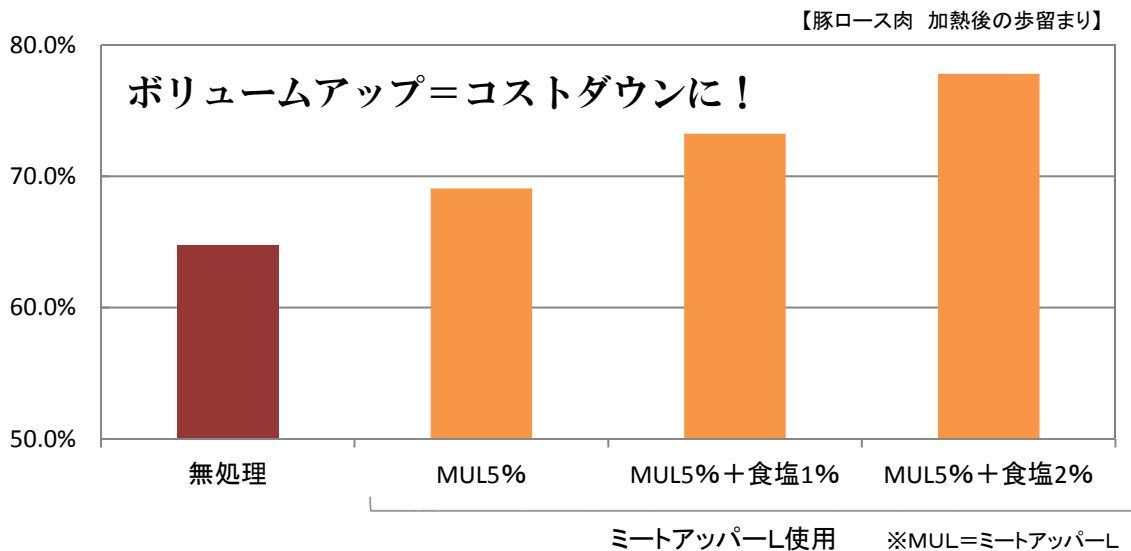
ミートアップーL エル

*ミートアップーLはお肉・魚介類をやわらかくおいしくする液体タイプの商品です。
素材の風味を生かしたまま、お肉・魚介類の臭みを抑えます。
歩留まりアップするので、コストダウンに貢献します。

■原料高でお困りではありませんか？～更にコストダウンできます

■食塩の量や味が気になりませんか？～食塩は入っていません

■お肉・魚介類の硬さにお困りではありませんか？
～やわらかくおいしくなってお客様満足度がアップします



*豚ロース肉の加熱調理後歩留まりが 約5～15%向上しました。ミートアップーLは、肉汁を肉内部にとどめ、保水力をアップすることでジューシーさを保ち、やわらかくおいしいお肉に仕上げます。

*ミートアップーLはお肉だけでなく、魚介類にもご使用いただけます。



バイオティツブ

ミートアップパーL

■使用方法

ミートアップパーL+食塩+水を溶かした水溶液(肉がひたひたに浸かる量)に肉を30分～一晩浸漬してください。ザルなどで水気を切った後は通常通り調理してください。

*タンブリング、インジェクション可



「浸け込み」「タンブリング」などの処理をした肉類は、中心部まで十分に加熱してください。

【浸漬で使用する場合の配合例】

| 肉重量 | ミートアップパーL | 食塩 | 水 |
|-----|-----------|----|------|
| 1kg | 25g | 0g | 475g |
| | 25g | 1g | 475g |
| | 25g | 2g | 475g |

【タンブリングで使用する場合の配合例】

| 肉重量 | ミートアップパーL | 食塩 | 水 |
|-----|-----------|----|------|
| 1kg | 15g | 0g | 285g |
| | 15g | 1g | 285g |
| | 15g | 2g | 285g |

※ミートアップパーL溶液の推奨濃度は5～8%です
※食塩量はお好みで調整可能です。

■対象食材

鶏肉、豚肉、牛肉、その他食肉全般、魚介類(エビ・イカ等)

■成分及び重量パーセント

炭酸ナトリウム 19.10%
クエン酸 5.10%
食品素材 75.80%

■保存方法

直射日光を避けて、常温で保存してください。

■原材料表示例

pH調整剤

■賞味期限

1年間

■取り扱い上の注意

加工食品用原料にのみご使用ください。
成分が沈殿していることがありますので、よく溶かしてからご使用ください。
開封後は密封し、速やかにご使用ください。
衛生上、一度使用したミートアップパーL溶液を再使用しないでください。

■荷姿

1ケース(20kgバグインボックス)

販売者 株式会社キティー カラダに優しい、キティー。 **Kitii**

〒160-0007 東京都新宿区荒木町5番地 四谷荒木町スクエア
TEL: 03-5312-5370 FAX: 03-5312-5388
<http://www.kitii.co.jp>