

バイオディップ

食品添加物 畜肉用品質改良剤製剤

# ミートアップパーL エル

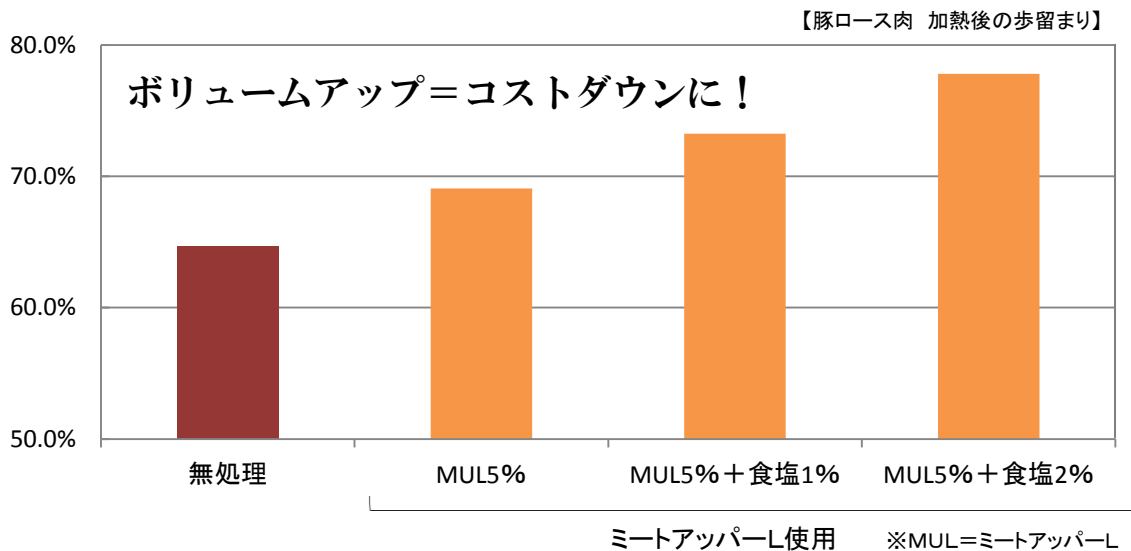
\*ミートアップパーLはお肉・魚介類をやわらかくおいしくする液体タイプの商品です。  
素材の風味を生かしたまま、お肉・魚介類の臭みを抑えます。  
歩留まりアップするので、コストダウンに貢献します。

■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。ミートアップパー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。

\*ミートアップパーLはお肉だけでなく、魚介類にもご使用いただけます。

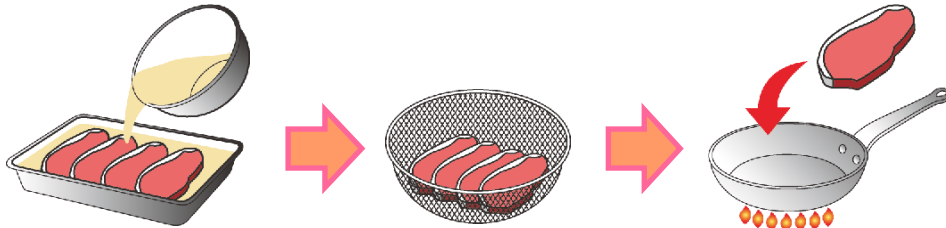


バイオティップ

# 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



「漬け込み」「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

## ■荷姿

1ケース(20kgバグインボックス)

## ■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。

製造者 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 SEIビル  
TEL: 03-5312-5370 FAX: 03-5312-5388  
<http://www.kitii.co.jp>