

カラダにオイシイ、キットイ。

Kitto

プリ・ジュワット職人[®]

PURI JYUWATTOSYOKUNIN

リン酸塩を使わず、プリッとジューシーにお肉のタンパク質を結着。
様々な肉加工メニューで、ワンランク上の美味しさを実現します。

食品添加物 酵素 結着剤製剤 業務用

お肉をもっと、美味しく「つなぐ」。

リン酸塩不使用 & 美味しさも追求したひき肉用製剤

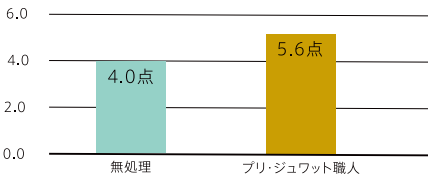
プリ・ジュワット職人は通常の結着剤とは異なり、リン酸塩を一切使用していません。

植物由来の酵素がビタミンCに作用し、変化したビタミンCが

お肉のタンパク質をしっかりと結合します。

■ 噛みごたえUP!

酵素とビタミンCの力でお肉の弾力感がアップし、プリとした食感に仕上がります。



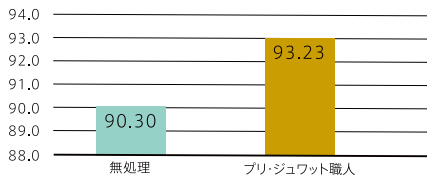
官能評価による「弾力感」の評価
無処理を「4」として
1(非常に悪い)~4(普通)~7(非常に良い)で評価しました。

■ お肉の臭いも軽減!

果実由来の成分によって、畜肉臭を軽減します。

■ 歩留まりUP!

肉中の水分を保持するため加熱後の歩留まりが向上します。



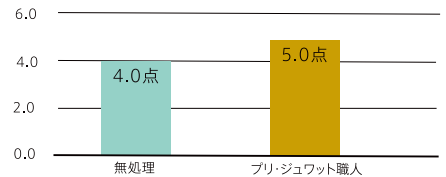
プリ・ジュワット職人5%水溶液を挽肉に加えて混合したのち、ソーセージとして充填し歩留まりを測定しました。

■ 温度や時間に左右されず、使い勝手も向上!

本製品の酵素によって変化したビタミンCがお肉を結着させるため、温度・時間に関係なくお使い頂けます。

■ ジュワっと感UP!

酵素、ビタミンC、果実由来成分の相乗効果によりジュワっと感がUPし、美味しく仕上がります。



官能評価による「ジュワっと感」の評価
無処理を「4」として
1(非常に悪い)~4(普通)~7(非常に良い)で評価しました。

■ タレ・調味料との併用もカンタン!

分散性が高いため、タレや調味料と合わせてご使用頂けます。

■ 対象料理・用途/ひき肉



■ 使用例(ソーセージの場合)



プリ・ジュワット職人添加

プリ・ジュワット職人5~10%水溶液を、対肉10%量作成し、お肉へ添加してください。



プリ・ジュワット職人®

PURI JYUWATTOSYOKUNIN

- 形状: 粉末
- 賞味期限: 製造日より未開封1年(要冷蔵10℃以下)
- 荷姿: 10kg(1kg x 10袋/ダンボール)
- 食品に使用した場合の表示例: 活性が残存する場合...pH調整剤、ビタミンC(もしくはV.C)、酵素
活性が残存しない場合...pH調整剤、ビタミンC(もしくはV.C)

■ 使用上の注意: 加工食品原料にのみご使用ください。開封後は密封し、お早めにお使いください。

●販売者

●サンプル・お問い合わせは下記へ

カラダにオシイ、キッタイ。

Kitii

株式会社キティー
103-0023 東京都中央区日本橋本町1-6-1 丸柏タマビル 4F
TEL: 03-6457-7990 FAX: 03-6457-7992
<https://kitii.co.jp>

キット、出来る。

