

カラダにオイシイ、キットイ。

Kitiñ

やわらか職人

YAWARAKASYOKUNIN

お肉の細かいスジもやわらかく。
素材の風味を高めて焼き縮みもおさえる、こだわりのやわらかさを実現します。

「やわらか職人」
だからできる「技」
があります。



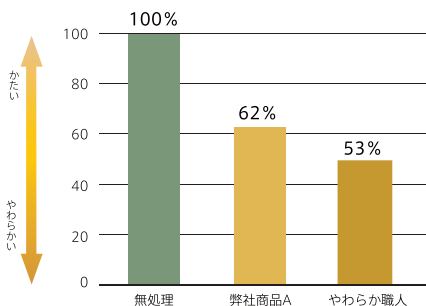
酵素・pH調整剤製剤 業務用

有機酸と塩がお肉の赤身に、酵素がスジに働いて、
従来品では難しかった部位にも、優れた効果を発揮します。

お肉・魚介を やわらかく

じっくり煮込んだ肉の美味しさを「やわらか職人」は実現します。
また、お肉の中の細かなスジまでやわらかくします。

強い軟化効果!

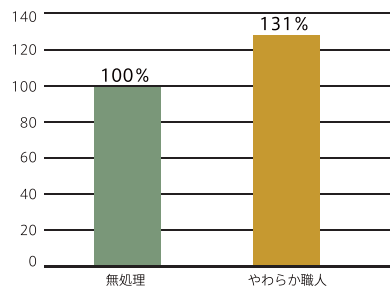


やわらか職人で処理した牛モモ肉と無処理のものをテクスチャアナライザーでせん断測定を行いました。数値が小さいほどやわらかい事を意味します。

焼き縮みを抑え、 歩留まりが向上

焼き縮みを抑えてジューシーなお肉に仕上がります。また、お肉がボリュームアップすることで、コストダウンにつながります。

歩留まり約30%アップ!

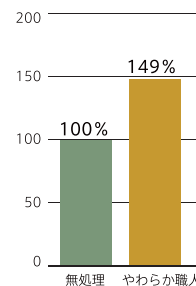


牛モモ肉をやわらか職人4%水溶液に3時間浸け込み、焼成しました。

お肉・魚介の 旨味アップ

お肉・魚介の旨味を引き出します。
果実成分により外国産のお肉や冷凍魚の臭みを抑え、お肉の味をまろやかにする効果もあります。

遊離アミノ酸量アップ!



「やわらか職人」を使った牛モモの官能評価

	無処理	やわらか職人
やわらかさ	4	6
味	4	5
香りの良さ	4	6
総合評価	4	6

遊離アミノ酸の測定方法: アミノ酸分析システム(日本分光製)にて測定しました。
官能評価方法: 各資料に記号をふり、無処理を基準値(4)として、7段階尺度の評点法を実施しました。

「やわらか職人」は、

溶かした液にお肉を浸けるだけで、面倒な温度・時間のコントロールの必要がありません。

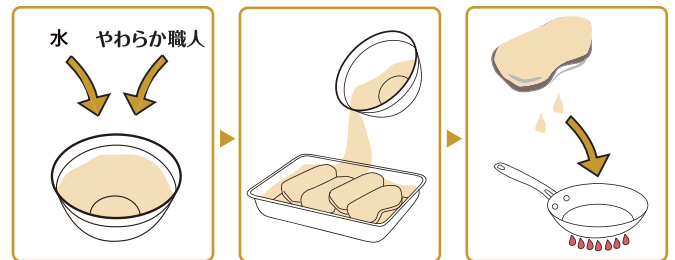
長時間浸漬しても酵素による形崩れ等が起こりにくく、ジューシーに仕上がります。

■ 対象食材/ 畜肉(牛・豚・鶏・羊・ホルモン…等)、魚介(エビ、イカ・魚…等)

■ 調理方法/ 焼く、煮る、揚げる、蒸す等



■ 使い方



やわらか職人2~4%水溶液を作ります。

お肉が完全に浸かる程度の液量(対肉15~50%)で30分から一晩浸漬またはタンプリング処理してください。

浸漬後、ザルなどで十分に水気を切ります。その後通常の手順で味付けをして、焼く、煮る、揚げる、蒸すなどの加熱調理をしてください。

*「浸け込み」「タンプリング」などの処理をしたお肉は中心部まで十分に加熱をしてください。

やわらか職人

YAWARAKASYOKUNIN

■ 形状: 粉末

■ 原材料: プロテアーゼ0.05%、炭酸ナトリウム23.91%、
重炭酸ナトリウム15.64%、クエン酸三ナトリウム8.97%、
クエン酸8.97%、食品素材42.46%

■ 賞味期限: 製造日より未開封1年(冷暗所)

■ 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、酵素
活性が残存しない場合…pH調整剤

■ 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。衛生上、一度使用した水溶液は再使用しないでください。

●販売者

●サンプル・お問い合わせは下記へ

カラダにオイシイ、キットイイ。

Kitii

株式会社キティー
〒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://kitii.co.jp