

バイオディップ

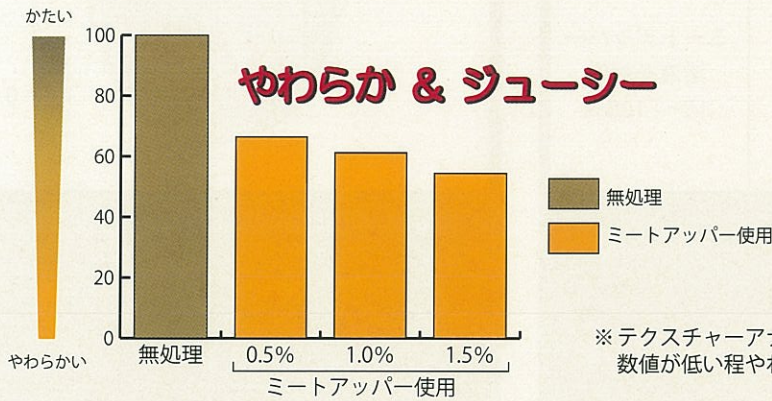
ミートアップパー

コストダウンに貢献します！

ミートアップパーは有機酸を主原料とした、お肉をやわらかくする食品添加物製剤です。果実由来成分がリン酸塩では味わえない“やわらかさ・おいしさ”をご提供いたします。抜群の歩留まり向上効果で、**コストダウン**のお手伝いをいたします。

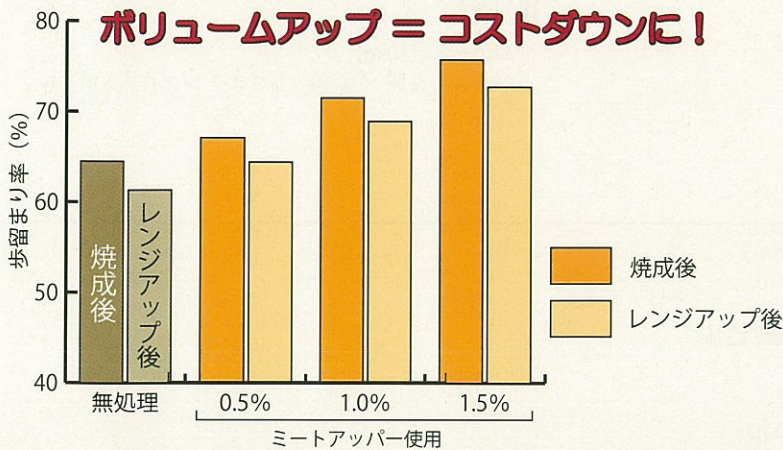
お肉の硬さにお困りではありませんか？

ミートアップパーはお肉の食感を維持しつつ、お肉をやわらかくします。肉汁を内部にとどめて、ジューシー感ややわらかさを向上させます。



抜群の歩留まり向上効果！

ミートアップパーは歩留まりを向上させ、**コストダウン**のお手伝いをいたします。**ボリュームアップ (約5~10%)**が期待できます。



「ミートアップパー」は肉汁を内部にとどめて、保水力をアップさせます。冷凍レンジアップ後でもジューシーさを保ち、約5~10%の歩留まりが向上いたします。

本品は一般的な軟化剤や製剤のように風味に影響をあたえないので、ミンチ肉などに直接練り込んでご使用いただけます。

ハンバーグに使用する場合の配合量は対肉0.5~1.5%を目安に添加してください。

本品の添加によりハンバーグに厚みが出て、ボリュームアップします。

スライス肉に使用する場合は、ミートアップパー2~6%水溶液に調整し、肉を漬け込んでください。

ミートアップパーは素材の風味を損なわず、おいしくやわらかくします！

使用方法

生のお肉や魚介類に浸漬またはタンブリング処理してください。
ミンチ肉には粉を直接練り込んでください。

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）



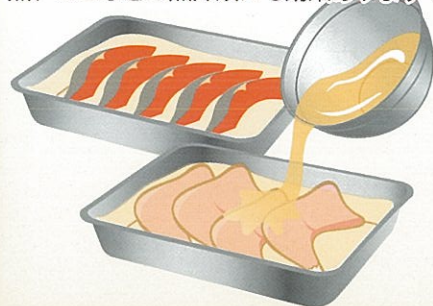
豚の角煮がやわらかく仕上がります。



イカは噛みきれのかたさになります。

漬け込み

魚、エビなどの魚介類にも効果あります！



溶液濃度	添加量
2～6%	ミートアップパー溶液を対肉 15～100%

- ① 本品を水に溶かし、ミートアップパー溶液を準備します。
 - ② ミートアップパー溶液にお肉や魚介類を漬け込みます（対肉 15～100%）。
 - ③ ザルなどで水切りします。
 - ④ 通常通り調理してください。
- ※ タンブラーをご利用いただきますと、短時間の処理で効率よくお使いいただけます。

「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下さい。

練り込み

ミンチ肉には粉を直接ふりかけます。



添加量
対肉 0.5～1.5%

- ① 本品を肉重量に対して0.5～1.5%練りこみます。
- ※ ミンチは粘り気が出るまで良く練り込んでください。
- ② 2～3時間冷蔵庫にてねかし、なじませます。

成分及び重量パーセント

クエン酸三ナトリウム	55.07%
炭酸水素ナトリウム	25.00%
DL-リンゴ酸ナトリウム	2.90%
貝殻焼成カルシウム	0.70%
グリシン	0.06%
食品素材	16.27%

原材料表示例

調味料（有機酸等）、pH調整剤、貝殻焼成カルシウム
（原料の一部にりんごを含む）

賞味期限

未開封 1年間

保存方法

本品は高温多湿を避け、冷暗所にて保存してください。
開封後は速やかにご使用下さい。

取り扱い上の注意

- * 加工食品用原料にのみご使用下さい。
- * 衛生上、一度用いたミートアップパー溶液は再使用しないで下さい。
- * 計量には湿気に注意し、清潔で乾いたスプーンをご使用下さい。

荷姿

1 ケース（10kg）
1kg アルミ袋 × 10 袋 / ポリエチレン / ダンボール

製造者 **株式会社キティー**

〒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> e-mail:info@kitii.co.jp