

キティー

食肉軟化新製剤発売

低価格で高いコストパフォーマンス

各種食肉軟化・改良剤を販売するキティー(東京都新宿区、朝木宏之社長)は、従来品より廉価で使い易い液状製剤「バイオディップ・ミートアップパー」を7月から販売開始した。製品は肉・魚介類を軟化し美味しくするとともに、ポリウムアップによる歩留まり向上が図れ、原料高にもかかわらず食品市場の低価格志向が続く中でコストダウンにも役立つ。

食肉軟化剤に独自技術を持つ同社は、使用用途に適した各種製品を持ち、食品素材の調味料と

しては、梅酢を主成分とする「梅ソフト」(粉末および液体)や、ぶどう果汁を使用した「ヴィネッタ」などがある。食品添加物ではプロテアーゼを使用した酵素製剤「やわらか食品」および有機酸を主剤にした「バイオディップ・ミートアップパー」がある(ともに粉末品)。ミートアップパーは、基本製品として広い用途に効果を発揮し長年汎用的に使用されており、新商品はその成分組成を一部変更して、液体タイプとした。価格も粉末タイプの2分の1以下

に抑えた。また従来品の液体梅ソフトと比較すると使用量を半分程度にコストパフォーマンスがある。

新液状製剤の成分組成は、炭酸ナトリウム19・1%、クエン酸5・1%

に抑えた。また従来品の液体梅ソフトと比較すると使用量を半分程度にコストパフォーマンスがある。

の、および発酵調味料などの食品素材75・8%からなる。使用法は、本剤と微量の塩を溶かした水に肉を30分から一晩浸漬するか、インジェクションも可能。肉に対して4〜7%の使用量を推奨す

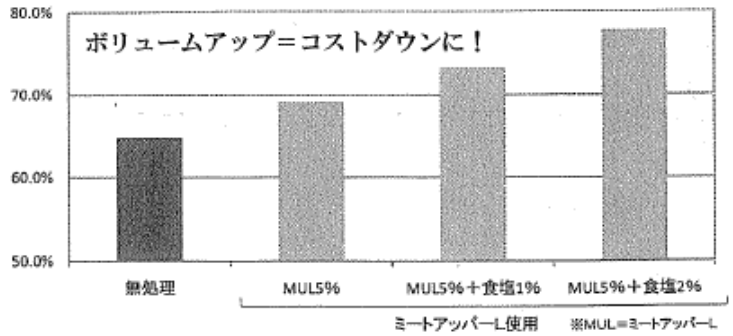
る。それにより、肉汁を肉内部にとどめ、保水力をアップしてジューシーさを保ち、肉をやわらかく美味しくし、臭みも抑える。鶏ムネ肉への使用試験では、加熱調理後の歩留まりが約5〜15%アップした。

本剤は、食肉全般のほかエビ・イカなどの魚介類にも使用できる。原料表示はpH調整剤となる。同社の製剤は従来からコンビーフ、スーパ、外食などで利用が多いが、新製剤は廉価となり、液体なので他のpH調整剤などとも併用しやすい、ハム・ソーセイジや冷凍食品など食肉・魚介加工品に広く提案を進める。製品荷姿は20kg入りだが、1リットルペットボトルなど少量品も用意する予定である。

本剤は、食肉全般のほかエビ・イカなどの魚介類にも使用できる。原料表示はpH調整剤となる。同社の製剤は従来からコンビーフ、スーパ、外食などで利用が多いが、新製剤は廉価となり、液体なので他のpH調整剤などとも併用しやすい、ハム・ソーセイジや冷凍食品など食肉・魚介加工品に広く提案を進める。製品荷姿は20kg入りだが、1リットルペットボトルなど少量品も用意する予定である。

冷凍食品新聞（2011年7月25日） 新商品「ミートアップーL」が紹介されました

フードテックノロジーの研究開発およびヘルス・ケアフーズの製造販売を行うキティー（東京都新宿区、朝木宏之社長）はこのほど、畜肉用品質改良剤製剤「バイオディップ ミートアップーL」（1ケース/20kg、バックインボックス）を発売した。



今回の製品は歩留まりアップに優れているため、コ

キティー

肉・魚の軟化・歩留まり向上「ミートアップーL」
低コストでおいしさ実現

わらかくおいしくする液体タイプの食品添加物製剤。肉・魚類の素材の風味を生かしたまま、臭みを抑え、肉製品では肉汁を内部にため、保水力をアップすることでジュシーさを保ち、やわらかい食感を実現する。

同社は従来、食品添加物よりも、こだわりの強い果物由来の調味料をメインに展開していたが、原料価格の高騰が叫ばれる中、コスト削減効果の高い食品添加物の展開も強化。今回の「バイオディップ ミートアップーL」の発売に踏み切った。今後は、従来の販売ルートに加え、冷凍食品やチルド品など、低コストで品質改善を望む加工メーカー向けにも提案を強化する。

ストダウンに大きく貢献することが可能。同製品を使用することで鶏胸肉の加熱調理後の歩留まりは約5〜15%向上しており、同社が販売する液体タイプの既存の軟化剤（梅ソフト）と比べると約1/2のコスト削減を可能とした。

また、一般的な軟化剤と異なり食塩を使用していないことも大きな特徴。従来は軟化剤の塩分を考慮しながら、調味料の塩分を調整していたが、同製品を使用する際は、塩分を削る必要なく、そのままの味付けでの使用が可能。逆に塩味が足りなければユーザー自身で、食塩を足していくことで、歩留まりの向上を図るとともに、味の調節も可能となる。