

食品添加物 畜肉用品質改良剤製剤  
業務用

# ミートアップーL

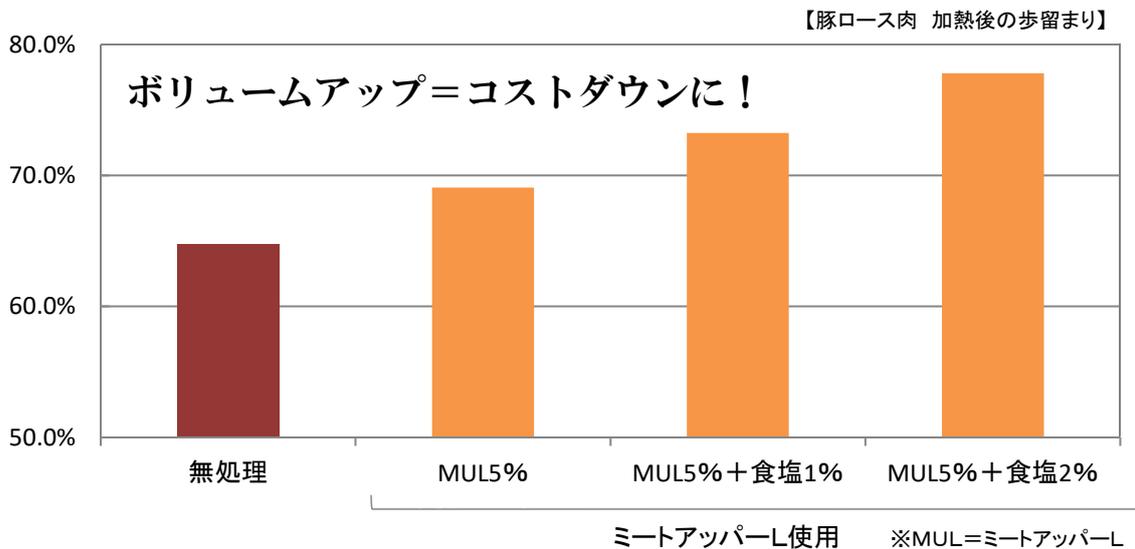
MEAT UPPER L

\*ミートアップー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。

\*ミートアップーLはお肉だけでなく、魚介類にもご使用いただけます。



# ミートアップーL

MEAT UPPER L

## ■使用方法

ミートアップー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



「浸け込み」「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	ミートアップーL	食塩	水
1kg	25g	0g	475g
	25g	5g	470g
	25g	10g	465g

### 【タンブリングで使用する場合の配合例】

肉重量	ミートアップーL	食塩	水
1kg	15g	0g	285g
	15g	3g	282g
	15g	6g	279g

※ミートアップー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（10kg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ーL 溶液を再使用しないでください。

販売者 株式会社キティー **Kitii**

〒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  
<http://www.kitii.co.jp>